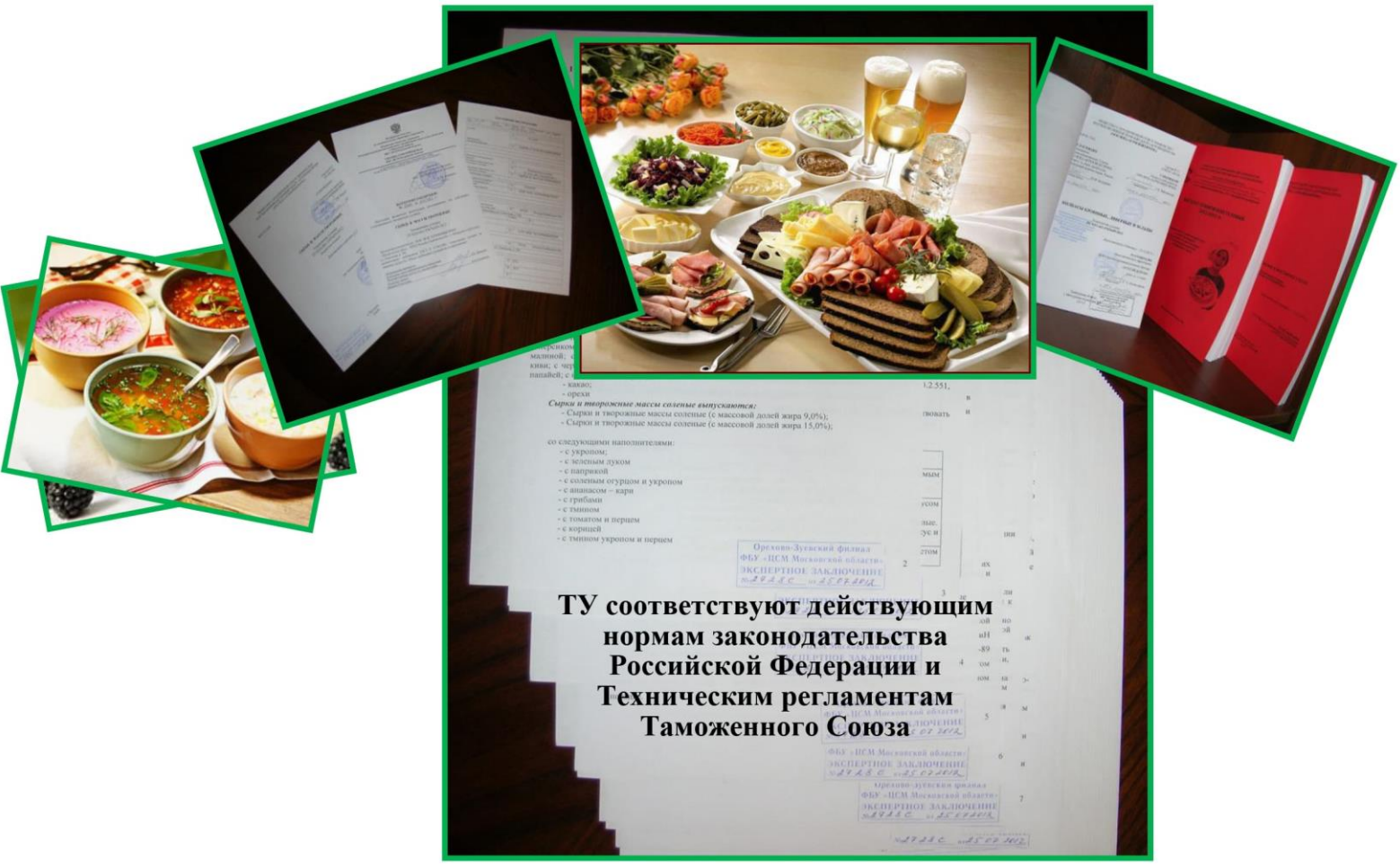
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;
факс: 8 (475-45) 5-14-13;
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

на продукты питания



Мичуринск-наукоград РФ
2023

Отсканируйте QR код и перейдите на **наш сайт**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.
Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Цент «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят **экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).**

В комплект готовых Технических условий входят:

1. **заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
2. **технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
3. **каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
4. **экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
5. **акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день.** Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования**.** Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней.**

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

10% от цены конкурентов!

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых,

послепродажные консультации нашими технологами. Почему

Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.

С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).

ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru.

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте agropit@mail.ru, и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

С уважением к Вам и Вашему бизнесу,
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.13.14-132-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ 8
ТУ,ТИ 10.13.14-1064-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, ЗЕЛЬЦЫ И ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ 13
ТУ,ТИ 10.13.14-087-37676459-2023 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 15
ТУ,ТИ 10.13.14-801-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 19
ТУ,ТИ 10.11.60-1054-37676459-2023 ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ 22
ТУ,ТИ 10.13.14-1052-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 23
ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 27
ТУ 10.13.14-056-37676459-2021 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 32
ТУ 10.11.60-959-37676459-2019 СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ 36
ТУ 10.11.60-953-37676459-2019 СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ 36
ТУ 10.86.10-831-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 40
ТУ 10.13.15-014-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО 42
ТУ 10.13.14-011-37676459-2017 ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ 45
ТУ 10.13.13-020-37676459-2019 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ 48
ТУ 10.11.60-788-37676459-2018 ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ 49
ТУ 10.11.36-649-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 51
ТУ 10.11.20-640-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ 53
ТУ 10.11.33-646-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 53
ТУ 10.13.14-807-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ 54
ТУ 10.13.14-818-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 55
ТУ 10.13.14-787-37676459-2018 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ 57
ТУ 10.13.14-193-37676459-2018 МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА 57
ТУ 10.13.14-083-37676459-2017 МЯСО СЫРОВЯЛЕНОЕ И КОПЧЕНО-ВЯЛЕНОЕ К ПИВУ 59
ТУ 10.13.15-282-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 62
ТУ 10.13.15-137-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 63
ТУ 10.13.14-235-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ 63
ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 63
ТУ 10.13.13-416-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ 66
ТУ 10.13.14-045-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ 67

ТУ 10.13.15-310-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ....69
ТУ 10.13.15-431-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ....69
ТУ 10.13.14-750-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА....71
ТУ 10.13.14-380-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ....72
ТУ 10.13.13-743-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ....74
ТУ 10.13.14-724-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СУ ВИД....82
ТУ 10.13.14-722-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ ВИД....85
ТУ 10.13.14-046-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ....87
ТУ 10.13.14-347-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»....89
ТУ 10.13.14-600-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ....92
ТУ 10.11.39-652-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ....102
ТУ 10.11.39-651-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ....103
ТУ 10.11.39-650-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ....103
ТУ 10.11.35-648-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ....104
ТУ 10.11.34-647-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ....105
ТУ 10.11.33-646-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ....105
ТУ 10.11.32-645-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ....106
ТУ 10.11.31-644-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ....106
ТУ 10.11.20-643-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ....107
ТУ 10.11.20-642-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ....107
ТУ 10.11.20-641-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ....108
ТУ 10.11.20-640-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ....108
ТУ 10.11.20-639-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ....108
ТУ 10.11.20-638-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ....109
ТУ 10.13.14-420-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ....109
ТУ 10.85.11-052-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА....111
ТУ 10.13.14-171-37676459-2017 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ....115
ТУ 10.13.14-256-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ....117
ТУ 10.13.14-048-37676459-2017 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ....123
ТУ 10.13.14-037-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ....128
ТУ 10.13.14-074-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ....130

ТУ 10.11.60-526-37676459-2017 СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ 132
ТУ 10.13.14-095-37676459-2016 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ 133
ТУ 10.13.14-018-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ 138
ТУ 10.13.14-036-37676459-2016 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ 141

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-132-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2023. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:* изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. *в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:* колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; —прочие колбасные изделия. *Примечание - Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре. в зависимости от используемого мяса птицы:* изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; *в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья изделия колбасные из мяса [пищевых субпродуктов] птицы подразделяют на следующие сорта:* экстра - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; третий - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%. бессортовый колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей менее 50%. *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; —замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт высший:** Колбаса вареная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса вареная «Хуторская»; Колбаса вареная «Ольшанская»; Колбаса вареная «Витебская»; Колбаса вареная «Мортаделла»; Колбаса вареная «Лионская»; Колбаса вареная «Никольская»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Экстра»; Колбаса вареная «Дальневосточная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Меленка»; Колбаса вареная «Липецкая со сливками»; Колбаса вареная «К завтраку»; Колбаса вареная «Амурская»; Колбаса вареная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; Колбаса вареная «Отменная» с индейкой; Колбаса вареная «Макаровская со шпиком»; Колбаса вареная «Классическая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фирменная Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Задонская»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Горская»; Колбаса вареная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса вареная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса вареная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса вареная «Поселковая с молоком»; Колбаса вареная «Омлет»; Колбаса вареная «Куриный орешек»; Колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Элитная»; Колбаса вареная «Мечта»; Колбаса вареная «Чудная»; Колбаски вареные «Оригинальные»; Колбаски вареные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса вареная «Отрадная»; Колбаса вареная «Лакомая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Фермерская»; Колбаса вареная «Без свинины»; Колбаса вареная «С говядиной»; Колбаса вареная «Масловка традиционная»; Колбаса вареная «С индейкой»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»;

Колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; Колбаски из индейки для гриля «Чили»; Колбаски из индейки «Для гриля»; Колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Лондонская»; Колбаса вареная «Нежная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Пенная»; Колбаса вареная «Таврическая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «К полднику»; Колбаса вареная «Для окрошки»; Колбаса вареная «Трапезная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Сосновская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски вареные «Из индейки»; Колбаски вареные «Из индейки подкопченные»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт высший:** Сосиски «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; Сосиски «Филейные». **Сорт первый:** Сосиски «Краснополянские»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Белгородские»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «По-деревенски»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индюша» с индейкой; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Итальянские»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Филейные»; «Мини-сосиски»; Сосиски «Горские»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Бистро»; Сосиски из индейки; Сосиски «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски «Куриные с молоком»; Сосиски «Птичье молоко»; Сосиски «Престижные»; Сосиски «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; Сосиски «По-новоселовски»; Сосиски куриные «Суперсила». **Сорт второй:** Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Лондонские со сливками»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Куриные новые»; Сосиски «Слободские»; Сосиски «Ветчинные»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Хот-дог»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Буренка»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Прикамские»; Сосиски «Кудымкарские»; Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Сосновские»; Сосиски Братья Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски «Дмитриевские»; Сосиски «Новинка»; Сосиски «Классные»; Сосиски «Таврические со сливками»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Бистро»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Ганноверские»; Сосиски «Баварские»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Нежные со сливками; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Буфетные»; Сосиски «Перекус»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Из индейки подкопченные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Гриль Дог»; Сосиски «Новоселовские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Фермерские» с индейкой; Сардельки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки «Отменные» с индейкой; Сардельки «Фермерские» из индейки; Сардельки «Филейные»; Мини-сардельки; Сардельки из индейки; Сардельки «Престижные»; Сардельки «Птичье молоко»; Сардельки «Из грудки индейки и говядины»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские»; Сардельки «Куриные». **Сорт второй:** Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Курортные»; Сардельки «Удачные»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «Лакомые с молоком»; Сардельки «Прикамские»; Сардельки «Кудымкарские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки «Лондонские со шпиком»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Макаровские»; Сардельки «Макаровские со шпиком»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки «Нежные»; Сардельки «Люкс»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Из индейки подкопчённые»; Сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; Сардельки «Медовые»; Сардельки «Фирменные»; Сардельки «По-новоселовски»; Сардельки «Новоселовские»; Сардельки «Степаньковские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Даниловские»; Шпикачки «Птичьи»; Шпикачки «Любимые»; Шпикачки «Классические»; Шпикачки «Элитные»; Шпикачки «Барбекю»; Шпикачки «Нежные» куриные; Шпикачки «Из индейки»; Шпикачки «Из индейки подкопчённые»; Шпикачки «Хуторские»; Шпикачки «Куриные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт экстра:** Колбаски варёные «Ветчинно-рубленные». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная вареная «Никольская»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая». **Сорт второй:** Колбаса ветчинная вареная «Из индейки»; Колбаса ветчинная вареная «Из индейки подкопченная»;

Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки подкопченная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Печеночная»; Колбаса потрошковая вареная «Медовая»; Колбаса потрошковая вареная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Хлеб колбасный «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Каравай»; Хлеб колбасный «Куриный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Серышевский»; Хлеб колбасный «Для гарнира»; Хлеб колбасный «Перекус»; Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный «К ужину»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса птицы с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса птицы с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса птицы с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Куриная с сыром»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «Оригинальная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Ассорти»; Колбаски вареные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Премьера со сливками»; Колбаса вареная «Прима оригинальная»; Колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Выбор вкуса Экстра»; Колбаса вареная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса вареная «Ветчинная»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная «Утренняя куриная»; Колбаса вареная «Мусульманская»; Колбаса вареная «Утренняя»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Трапезные». **Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Весенняя»; Колбаса вареная «Санаторная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Павловская»; Колбаса вареная «Швейцарская»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Аппетитная с салом»; Колбаса вареная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Мещанская» куриная»; Колбаса вареная «Варенка «Семейная»; Колбаса вареная «Вкусная»; Колбаса вареная «Янтарная»; Колбаса вареная «Каприз»; Колбаса вареная «Знатная»; Колбаса вареная «Изящная»; Колбаса вареная «Люкс»; Колбаса вареная «Изюминка»; Колбаски вареные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Элитные»; Сосиски «С сыром»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Птенчики»; Сосиски «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски «Курортные»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Утренние куриные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Фирменные»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Лондонские престижные»; Сосиски «Азовские»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Кубанские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; Сосиски Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски Грандоверские «Оливки»; Сосиски Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски «Воткинские»; Сосиски «Грандоверские классические»; Сосиски «Сметанковые»; Сосиски «Боголюбские» куриные; Сосиска «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Люкс»; Сардельки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки «Харьковские»; Сардельки «Сытные»; «Ветчинно-рубленые»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Сосновские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки «С сыром». **Сорт бессортовый:** Сардельки «Костромские»; Сардельки «Гомельские»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Поселковые»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки Грандоверские «Оливки»; Сардельки Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки «Грандоверские классические»; Сардельки «Богатырские» куриные; Сарделька «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Молодежные». **Сорт бессортовый:** Шпикачки «Донские» вариант 1; Шпикачки «Донские» вариант 2; Шпикачки «Любимые». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Хлеб колбасный «Володарский»; Хлеб колбасный «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид –**

колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый: Колбаски из мяса птицы с бататом и сыром; Колбаски из мяса птицы с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски из мяса птицы с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски из мяса птицы с фасолью и овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения. В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы**: Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша тонкого измельчения, для ветчинных - грубого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, в виде колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов упругой консистенции (для сарделек - сочной), подвергнутое при изготовлении термической обработке, включая подсушку, обжарку и последующую варку. **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие из мяса птицы, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме. **потрошковое колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из или с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения в количестве более 50% от содержания в продукте мясной части. **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки. *Примечание* - Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения. **ветчинное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, формованное в оболочку или форму. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 % и для продукции растительной с мясом птицы - от 5 % до 35 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные вареные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено

измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 24 ч; изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 72ч [3 суток]; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых и колбасных хлебов] в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) не более 10 суток. колбасы потрошковые в искусственных парогазонепроницаемых [барьерных] оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых колбас] в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 60 суток; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 70 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 30 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 35 суток; для порционной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 8 суток; для сервировочной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 90 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушения целостности батонов [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет: для потрошковых колбас не более 12 часов с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для потрошковых колбас не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. не более 48 часов [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с момента нарушения *целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке/ *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. Срок годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1064-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, ЗЕЛЬЦЫ И ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов холодцы, зельцы, заливные, изготовленные из мяса промысловых [диких] животных, предварительно термически обработанного [вареного или бланшированного] с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные, холодцы и студни]. Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, зельцы, заливные] из мяса промысловых [диких] животных выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, зельцы, заливные] из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – холодцы. Категория А:** холодец «Дичь по-царски»; холодец «Лосиный»; холодец «Дикий кабан»; холодец «Омсукчанский»; холодец «Фирменный»; холодец «Деликатесный» из мяса Снежного барана; холодец «Деликатесный» из мяса дикого кабана; холодец «Дичь из Снежного барана с клюквой; холодец «Дичь из кабана с клюквой. **Категория Б:** холодец «Сибирский охотник»; холодец «Колымский»; холодец «Сусуманский»; холодец «Тахтоямский». **Категория В:** холодец «Рубленый». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – холодцы. Категория А:** холодец «Магаданский»; холодец «Царский» из мяса дикого кабана; холодец «Царский» из мяса Снежного барана; холодец «Дичь из кабана с шампиньонами»; холодец «Дичь из Снежного барана с шампиньонами»; **Категория Б:** холодец «Лесная дичь». холодец «Таежный»; холодец «Завтрак охотника»; холодец «Ягоднинский»; холодец «Праздничный из дичи»; холодец «Вкус лесной дичи»; холодец «Русская дичь»; холодец «По-домашнему из дичи». **Категория В:** холодец «Простой» с овощами; холодец «Усть-Омчугский»; холодец «Хасынский»; холодец «Лесная диковинка»; холодец «Лесной властелин»; холодец «Эвенский»; холодец «Ольский»; холодец «Закусочный из лесной дичи»; холодец «Экзотика из дичи»; холодец «Лесной ералаш»; холодец «Охотник за дичью»; холодец «Лесной Богатырь»; холодец «Таежный охотник». **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – зельцы. Категория А:** зельц «Лесной бор» с мясом дикого кабана; зельц «Лесной бор» с мясом Снежного барана; зельц «Кабан прессованный»; зельц «Лось прессованный»; зельц «Снежный баран прессованный»; зельц «Кабан формованный слоеный»; зельц «Лось формованный слоеный»; зельц «Снежный баран формованный слоеный». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – зельцы. Категория Б:** сальтисон «Охотничий» с мясом Снежного барана; сальтисон «Охотничий» с мясом дикого кабана; сальтисон «Диковинка лесная» с брокколи с мясом Снежного барана; сальтисон «Диковинка лесная» с брокколи с мясом дикого кабана; зельц «Гурман с печенью и мясом Снежного барана»; зельц «Гурман с печенью и мясом дикого кабана»; зельц «Охотничьи изыски»; зельц «Закусочный из дичи»; зельц «Фирменный из дичи с грибами»; зельц «Лесная дичь с имбирем»; зельц «Лесная дичь с клюквой»; зельц «Лесная дичь с прованскими травами»; зельц «Лесная дичь с кедровыми орешками». **Группа – изделия колбасные мясные из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – заливные.** заливное «Кабанье царство». **Группа – изделия колбасные мясосодержащие из термически обработанных ингредиентов. Вид – изделия колбасные из мяса промысловых животных. Подвид – заливные [в желе].** Заливное «Дикий кабан»; Заливное «Дичь заливная»; Заливное «Снежный баран»; Заливное «Ассорти из дичи»; «Ассорти колбасное из дичи в желе»; Заливное «Лосиное царство»; Заливное «Охотничье с языком»; Заливное «Особое ассорти»; Заливное «Оригинальное из дичи»; Заливное «Ассорти таежное».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", ГОСТ Р 52427-2005 " Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения". **- мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. *Примечание* - К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. **- группа:** Мясные [мясосодержащие] изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **- мясной продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием

или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; - **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; - **колбасное изделие:** Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению**. - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению. - **холодец: К**олбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона. - **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов; - **заливное:** Колбасное изделие из термически обработанных мясных и немясных ингредиентов, уложенных послойно, с добавлением до 50% бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении плотное желе, в форме. - **продукт в желе:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, установленных формы и размера в желе, сформованное в оболочку или форму с последующей термической обработкой до готовности или без нее. - **категория холодцов и зельцев:** Подразделение холодцов и зельцев в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [зельц] категории А:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 %. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [зельц] категории Б**: Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно. *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **холодец [зельц] категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 % *Примечание* - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. - **пищевой бульон:** Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок. - **пищевой желатин:** Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10 %. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов [зельцы, холодцы, заливные или в желе]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением регуляторов кислотности 10 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением регуляторов кислотности 10 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток. целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочкахне более 30 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции **при нарушении целостности батонов**, а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. **Срок годности** колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов и изделий из субпродуктов вареных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия хранят в

условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

12 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-087-37676459-2023 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (Взамен ТУ 10.13.14-087-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса птицы и содержащие мясо птицы, с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра: грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с оливками варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с чесноком варено-копченый из мяса кур; филе утиной грудки; филе грудки куриной; филе грудки куриное «Янтарная серия» варено-копченое; филе грудки куриное «Пикантное с перчиком» варено-копченое; грудка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; грудка цыпленка-бройлера на кости варено-копченая; филе грудки индейки копчено-вареное; пастрома «Янтарная серия» варено-копченая из мяса кур; рулет «Юбилейный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» варено-копченый из мяса кур; грудка куриная копчено-вареная; ломтики из индейки; ломтики из курицы. **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка-бройлера с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «Рябчик с брусникой» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера варено-копченая; буженина из мяса цыпленка-бройлера с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса кур; рулет «Пикантный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Пикантный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; филе цыпленка-бройлера на шпажке варено-копченое; рулет из индейки; рулет «Оригинальный» из мяса кур; филе грудки цыплят-бройлеров с черносливом; филе грудки цыплят-бройлеров с оливками; филе грудки цыплят-бройлеров с сыром; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-паприка»; фонарик из мяса индейки копчено-вареный; филе грудки индейки копчено-вареное; пастрома из мяса индейки; рулет куриный с укропом; рулет из цыпленка с укропом; рулет куриный со сливочным маслом и розмарином; рулет из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и розмарином; рулет «Пикантный» из мяса кур; мини-рулет куриный с черносливом; рулет «Оригинальный» из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками; куриные крылышки; окорочка куриные; филе цыпленка-бройлера на шпажке; куропатка с брусникой; индейка с апельсинами; рулет куриный прессованный с кориандром копчено-вареный; рулет из мяса индейки прессованный с черносливом копчено-вареный; мясо прессованное куриное копчено-вареное; мясо прессованное индеек копчено-вареное; курица по-провански; пряная курочка; королевская птица из мяса кур; рулет куриный; буженина из курицы; рулет Классический куриный; рулет домашний

куриный; рулет «Балыковый» из мяса кур; рулет «Поволжский» из мяса кур; рулет «Фермерский» из мяса кур; рулет «Белорусский» из мяса кур; рулет «Домашний» из мяса кур; рулет «Саратовский» из мяса кур; рулет «Курочка Ряба» из мяса кур; рулет «Деликатесный» из мяса кур; рулет куриный копченый; рулет «Домашний» из мяса кур; рулет куриный; **Сорт второй:** шейки куриные «Янтарная Серия» варено-копченые; шея индейки копчено-вареная; продукт из мяса кур закуска «Деревенская» копчено-вареная. **Продукты копчено-вареные, варено-копченые содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский»; продукт из мяса кур птица «Деликатесная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Особый» из мяса кур; бедро «Особое» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Пикантная» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Люкс» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-домашнему» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-домашнему» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Ароматный» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Сельские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Домашняя курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Особый»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; тушка куриная со шприцеванием 30%; тушка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; тушка индюшиная со шприцеванием 30%; тушка утиная со шприцеванием 30%; тушка гусиная со шприцеванием 30%; тушка цесарки со шприцеванием 30%; тушка

перепела со шприцеванием 30%; полутушка куриная со шприцеванием 30%; полутушка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; полутушка утиная со шприцеванием 30%; полутушка гусиная со шприцеванием 30%; полутушка цесарки со шприцеванием 30%; четвертина куриная передняя со шприцеванием 30%; четвертина куриная задняя со шприцеванием 30%; четвертина цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; четвертина цыпленка-бройлера задняя со шприцеванием 30%; четвертина индюшиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина индюшиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина утиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина утиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина гусиная передняя со шприцеванием 30%; четвертина гусиная задняя со шприцеванием 30%; четвертина цесарки передняя со шприцеванием 30%; четвертина цесарки задняя со шприцеванием 30%; крылышки куриные со шприцеванием 30%; крылышки цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; крылышки индюшиные со шприцеванием 30%; крылышки цесарки со шприцеванием 30%; крылышки утиные со шприцеванием 30%; крылышки гусиные со шприцеванием 30%; плечики индейки со шприцеванием 30%; окорочка куриные со шприцеванием 30%; окорочка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; окорочка индюшиные со шприцеванием 30%; окорочка утиные со шприцеванием 30%; окорочка гусиные со шприцеванием 30%; окорочка цесарки со шприцеванием 30%; голень куриная со шприцеванием 30%; голень цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; голень индюшиная со шприцеванием 30%; голень утиная со шприцеванием 30%; голень гусиная со шприцеванием 30%; голень цесарки со шприцеванием 30%; бедро куриное со шприцеванием 30%; бедро цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; бедро индюшиное со шприцеванием 30%; бедро утиное со шприцеванием 30%; бедро гусиное со шприцеванием 30%; бедро цесарки со шприцеванием 30%. **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву» из мяса кур; чипсы «К пенному» из мяса индейки; чипсы «Острые» из мяса кур; чипсы «Охотничьи» из мяса индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; карпаччо из куриной грудки; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** карпаччо из мяса страуса; пастрома из мяса страуса. **Продукты сырокопченые, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра:** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком»; грудка куриная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки; грудка куриная «Нежная». **Продукты копчено-запеченные, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки утиное; филе грудки гусиное; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто экзотическое»; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с пряными травами; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с паприкой; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с чесноком; филе «Пикантное» цыпленка-бройлера; карпаччо из индейки; соломка формованная «Столичная» из мяса кур; соломка формованная «Васаби» из мяса кур; грудка индейки сыровяленая; филе грудки цыплят-бройлеров; продукт из мяса кур деликатес в оболочке сыровяленый «Казылык»; филе грудки куриной «Элитное»; карпаччо из куриной грудки; филе грудки куриной «Острое»; филе грудки куриной «Пряное»; филе грудки куриной «С паприкой»; филе грудки индейки «Элитное»; филе грудки индейки «Острое»; филе грудки индейки «Пряное»; филе грудки индейки «С паприкой»; филе грудки гусиной «Элитное»; филе грудки гусиной «Острое»; филе грудки гусиной «Пряное»; филе грудки утиной «Элитное»; филе грудки утиной «Острое». филе грудки утиной «Пряное»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; ломтики куриные «Три перца»;

ломтики индейка «Три перца»; ломтики куриные; ломтики индейка; снеки из курицы; снеки из индейки; снеки из курицы «Три перца»; снеки из индейки «Три перца». **Продукты сыровяленые, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки. **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер»; филе грудки индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки «Чили-Паприка»; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-Паприка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** рулет куриный в фольге варено-запеченный рулет из цыпленка в фольге; рулет из индейки в фольге; рулет из утки в фольге; рулет из гуся в фольге; рулет из цесарки в фольге; рулет куриный из белого мяса; рулет куриный «Обычный»; цыпленок «Табака» из мяса цыпленка-бройлера. цыпленок-бройлер; грудка куриная; окорочка куриные; бедро куриное; голень куриная; крылышки куриные; рулет куриный «Классический»; продукт из мяса кур «Галантин». **Продукты варено-сушеные, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь». **Продукты сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы. **Продукты сыросоленые из мяса птицы. Сорт экстра:** «Филетто острое» из мяса индейки; «Филетто экзотическое» из мяса индейки; «Филетто с пряными травами» из мяса индейки; «Филетто соленое» из мяса индейки. **Примечания:** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до 6 ºС : негерметично упакованная **– не более 5 суток;** негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **– не более 10 суток;** герметично упакованная **– не более 8 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 8 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 5 суток;** герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 16 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 20 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 15 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до +6 ºС: негерметично упакованная **– не более 10 суток;** негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **– не более 20 суток;** герметично упакованная **– не более 15 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 15 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 10 суток;** герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 60 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 40 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 120 суток.**

Рекомендуемый срок годности сыровяленой, варено-сушеной, сушеной, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до +6 ºС: негерметично упакованная **– не более 120 суток;** герметично упакованная **– не более 180 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 120 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 100 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 270 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 200 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 180 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 360 суток. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума **– не более 18 месяцев;** негерметично упакованной и весовой **– не более 9 месяцев. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой – **не более суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой **– не более 2 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной, сушеной– **не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-801-37676459-2023** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из птицы, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; баранина барбекю; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. Категория Б: антрекот с луком; грудинка, жаренная во фритюре; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); поджарка из говядины; ромштекс; шашлык из баранины/козлятины; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шницель (телятина, баранина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель из свинины с кунжутом; эскалоп; стейк из свинины; окорок запеченный «По-домашнему»; мясо жареное мелким куском; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); свинина барбекю. Категория В: котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина барбекю; свинина в сыре; стейк из шейки; шашлык из свинины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «По-домашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. Категория Г: поджарка из свинины; свиные пикаты; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре; шашлык "Охотничий" с грибами. Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б: бифштекс; колбаски по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаса «Домашняя» жареная; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина); шашлык рубленый (баранина); купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из говядины; купаты «Чесночные». Категория В: биточки «По-кишиневски»; биточки по-селянски; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «По-селянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «По-казачьи»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты по-домашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель нату-

ральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люля-кебаб из говядины и свинины; купаты из свинины; купаты из свинины с говядиной. Категория Г: биточки «Домашние»; колбаски свиные по-украински; купаты «Нежные»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б: говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». Категория В: рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». Категория Г: рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиком; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками. Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В: свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория Б: говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш из говядины. Категория В: мясо «По-строгановски»; поджарки из свинины. Категория Г: биф-шенка; свинина «По-строгановски». Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б: мясо деликатесное. Категория В: мясные рулетики, фаршированне фруктами. Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А: мясо запеченное (говядина, оленина, баранина, свинина). Категория В: грудинка свиная чесночная; котлеты отбивные запеченные с грибами; ребрышки свиные острые «гриль» запеченные; мясо запеченное с сыром; мясо «По-французски». Категория Г: мясное трио; мясо «По-берлински»; свинина запеченная. Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В: «Поркетта»; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. Категория Г: свинина с огурчиками по-тирольски. Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А: говядина отварная; язык говяжий отварной; язык отварной; язык отварной (говядина); мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина). Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б: начинка мясная ТРИ мяса. Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б: ноги бараньи с травами. Категория В: рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория Б: ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной. Категория В: пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины. Категория Г: равиоли по-прански; пельмени «Крестьянские». Категория Д: ушки с ливером и печенью. Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б: биточки паровые из говядиной. Категория В: кнели из говядины. Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В: манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты из говядины. Категория Г: манты (говядина/курица). Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные: печень жаренная; печень жареная с луком; оладьи из печени жареные. Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые: печень в сметанном соусе. Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В: шницель «Мажабель». Категория Г: антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В: котлеты московские; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные. Категория Г: битки свиные; люля жареное; шницель «Рижский»; колбаски «Сытные»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». Категория Д: колбаски мясо-крупяные. Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В: грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). Категория Г: грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная жаренная. Категория Д: зразы рубленные (свинина). Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В: гуляш «Пикантный»; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; грудинки в соусе (баранина или телятина); бефстроганов (говядина). Категория Г: бефстроганов; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; грудинка в соусе (свинина). Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В: тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). Категория Г: ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). Категория Д: тефтели (свинина). Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г: перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. Категория Д: перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В: антрекот с помидорами; говядина «Амадеус» запеченная; говядина запечённая с грибами; свинина «По-милански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «По-мулянски». Категория Г: корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-русски» запеченное; мясо по-французски запеченное; мясо «По-французски» мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом запеченная; свинина запеченная с белыми грибами; свинина запеченная с перцем болгарским; свинина запеченная с помидорами; свинина по-боярски запечённая; свинина под ананасами запечённая;

эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. Категория Д: корейка запеченная «По-княжески»; свинина в «лисьей шубе». Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В: тефтели. Категория Г: бифштекс запеченный с помидорами; тефтели мясне; мясные гнездышки запечённые; котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански». Категория Д: голубцы; голубцы ленивые мясные. Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В: мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. Категория Г: рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В: говядина духовая. Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В: пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сме-танным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майоне-зом). Категория Г: пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксус-ным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). Категория Д: хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксус-ным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным со-усом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В: долма. Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В: зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых). Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В: манты с говядиной; манты со свининой и говядиной. Категория Г: манты (говядина/свинина); манты с телятиной и свининой; манты с бараниной; манты с говядиной и свининой. Категория Д: манты с тыквой и бараниной. Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные: торт печеночный; оладьи из печени. Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые: оладьи из говяжьей печени; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные.

Термины и определения ***"кулинарное изделие"*** мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; ***"мясной продукт"*** мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов; ***"мясосодержащий продукт"*** мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; ***"фарш"*** рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; ***"категория"*** подразделение продуктов из мяса, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки. ***"продукт из мяса категории А"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%. ***"продукт из мяса категории Б"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% до 80,0% включительно. ***"продукты из мяса категории В"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0% до 60,0% включительно. ***"продукты из мяса категории Г"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0% до 40,0% включительно. ***"продукты из мяса категории Д"*** продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 5,0% до 20,0% включительно. ***"варка"*** тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. ***"тушение"*** припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов. ***"жарка"*** тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки. ***"запекание"*** тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* при температуре +2-6 ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции с применением консервантов* при температуре +2-6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.60-1054-37676459-2023** **ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на охотничью продукцию, получаемую при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов промысловых животных [пятнистые олени, марал, изюбрь, кабарга, медведи, кабаны, бобры, барсуки и др.], обладающую биологической активностью, признанную ветеринарным контролем годной для производства медицинских препаратов и предназначенную для использования в качестве лекарственного сырья, применяемого в народной и тибетской медицине, а также на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения [далее по тексту – охотничья продукция]. **Охотничья продукция выпускается в консервированном виде:** замороженная; консервированная хлористым натрием; консервированная этиловом спиртом; консервированная сушкой (воздушной, в электрокалориферах, сублимационной). консервированная варкой и сушкой или другим способом.

АССОРТИМЕНТ: **Сырье лекарственное промысловых оленей:** Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Срезные панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Лобовые панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; пантокрин; настойка из сырых пантов; настойка из консервированных пантов; настойка спиртовая из консервированных пантов; настойка из пантов на виноградном вине; отвар из пантов. Кровь пантовых оленей (пятнистый олень, марал, изюбрь и другие подвиды благородных оленей; пантогематоген; рантагематоген (рангем). Эмбрионы самок пантовых оленей консервированные варкой и сушкой; Эмбрионы самок пантовых оленей замороженные: Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой; отвар из сухожилий ног пантовых оленей [рецепт охотников Сибири и Дальнего Востока]. Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой; настойка спиртовая из хвостовой железы. Кабарожья струя, консервированная сушкой; Жир пятнистого оленя. **Сырье лекарственное других промысловых животных:** Бобровая струя, консервированная сушкой; Медвежья желчь консервированная завяливанием; Медвежья желчь, консервированная сушкой; Медвежья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойка из медвежьей желчи; настойка спиртовая из медвежьей желчи; мазь из медвежьей желчи. Кабанья желчь консервированная завяливанием; Кабанья желчь, консервированная сушкой; Кабанья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь соболя консервированная завяливанием; Желчь соболя, консервированная сушкой; Желчь соболя сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь барсука консервированная завяливанием; Желчь барсука, консервированная сушкой; Желчь барсука сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойки из желчи. бобров; Жир сурков; Жир барсука.

Рекомендуемый срок годности продукции охотничьей промысловых животных с момента производства при соблюдении условий хранения: **Замороженной** при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %: Эмбрионы самок пантовых оленей 4 месяца; Пенис с семенниками промысловых оленей [замороженный поштучно] 12 месяцев; Желчь промысловых животных 12 месяцев; Кровь пантовых оленей и продукты крови замороженные 12 месяцев; Жировые железы и жир промысловых животных 12 месяцев; **Консервированного** в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя) высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15ºС от 12 месяцев до 3- х лет; желчь сгущенная медвежья (кабанья, барсука, соболя) в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15ºС от 12 месяцев до 2,5 лет-3-х лет; желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя), консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. **Консервированные сушкой** при температуре не выше 20-25°С: Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой 12 месяцев; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой 12 месяцев; Кровь пантовых оленей сухая при температуре хранения не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха 70% 12 месяцев; *Примечание* - При хранении и транспортировании герметично упакованной сухой крови относительная влажность воздуха не регламентируется. Эмбрионы самок пантовых оленей, консервированные варкой и сушкой12 месяцев; Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой 12 месяцев; Кабарожья струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Бобровая струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Жир пятнистого оленя, сурков, бобра, барсука топленый 12 месяцев.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1052-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ [ПО NAMP] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из полуфабрикатов в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины, выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины в зависимости от анатомической части или отдельных мышц, или кусков различной массы и размеров, выпускают следующих подвидов и наименований: **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, бескостные:** Шея бескостная из мраморной говядины (*Chuck, Square-Cut, Boneless,* NAMP 115, SOUS-VIDE); Филей из шеи б/к мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Передняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender*, NAMP 116B, SOUS-VIDE); Наружная часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Top Blade*, NAMP 114 D, SOUS-VIDE); Задняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Внутренняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G, SOUS-VIDE); Трехглавая мышца б/к из мраморной говядины (*Shoulder Clod,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Дельтовидная мышца б/к из мраморной говядины (*Top Blade,* NAMP 114 D, SOUS-VIDE); Вырезка из лопатки б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender,* NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Чак тендерлойн б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender,* NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб из мраморной говядины *(Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Филей подлопаточной части б/к из мраморной говядины (*Under Blade,* 116 E, *Denver,* NAMP 116, SOUS-VIDE); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod,* NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE); Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), SELECT; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175, SOUS-VIDE), PRIME; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE); CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), SELECT; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180, SOUS-VIDE), PRIME; Рибай б/к из мраморной говядины 1/3 часть (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll,* NAMP 112, SOUS-VIDE); PRIME; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, 112A, SOUS-VIDE); Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), SELECT; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On,* NAMP 112A, SOUS-VIDE), CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), TOP CHOICE; Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), PRIME; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP 190, SOUS-VIDE) SELECT; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP 190, SOUS-VIDE) CHO1CE; Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted,* NAMP190, SOUS-VIDE) PRIME; Вырезка б/к из мраморной говядины (*Tenderloin,* NAMP 189 A, SOUS-VIDE); Вырезка, головная часть, б/к из мраморной говядины (*Tenderloin Butt, Defatted,* NAMP 191A, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184D, SOUS-VIDE); Внешняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Outside Round, Flat,* NAMP 171B, SOUS-VIDE); Внутренняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Round Top, Inside*, NAMP 168, SOUS-VIDE); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к из мраморной говядины (*Knuckle*, NAMP 167, SOUS-VIDE); Боковая часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра б/к из мраморной говядины (*Top*

Sirloin, NAMP 184, SOUS-VIDE); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B, SOUS-VIDE); Филей верхней части бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра б/к из мраморной говядины (*Bottom Round*, NAMP 170A, SOUS-VIDE); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к из мраморной говядины (*Ramp Roast*, NAMP 171E, SOUS-VIDE); Говядина для Фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B, SOUS-VIDE); Говядина для запекания б/к из мраморной говядины (*Rump Roast*, NAMP 171 G, SOUS-VIDE); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*, SOUS-VIDE); Нижняя часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Flap Meat, Bavett*, NAMP 185A, SOUS-VIDE); Боковая часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Rump Tail*, NAMP 176, SOUS-VIDE); Мякоть «Трай Тип» из мраморной говядины (*Tri-Tip Roast*, NAMP 185D, SOUS-VIDE); Мякоть бедра из мраморной говядины (*Beef Round*, NAMP 169, SOUS-VIDE); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C, SOUS-VIDE); Оковалок мраморной говядины (*Thick Flank*), NAMP 167, SOUS-VIDE); Подбедерок мраморной говядины (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F, SOUS-VIDE); Огузок мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168, SOUS-VIDE) Мраморная говядина «Для запекания» NAMP (Cap Meat, 109B, SOUS-VIDE); Грудинка для запекания б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121, SOUS-VIDE); Мякоть грудного отруба из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120, SOUS-VIDE). Мякоть пашины б/к из мраморной говядины (*Flap Meat*, 185 A, SOUS-VIDE); Межреберное мясо б/к из мраморной говядины (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers, rib fingers boneless*, NAMP 124A, SOUS-VIDE); Говядина «Кальби» б/к из мраморной говядины (*Calbi Meat*, NAMP 130A, SOUS-VIDE); Говядина «Для тушения» б/к из мраморной говядины (*Blade Meat*, NAMP 109 B, SOUS-VIDE); Голяшка передняя б/к из мраморной говядины (*Shank Meat, Shin boneless*, SOUS-VIDE); Мышца с передней голяшки из мраморной говядины (*Conical muscle boneless*, SOUS-VIDE); Голяшка задняя б/к из мраморной говядины (*Shin off Bone*, SOUS-VIDE); Мышца с задней голяшки б/к из мраморной говядины (*Golden coin boneless*, SOUS-VIDE). **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид: крупнокусковые, мясокостные:** Шея на кости из мраморной говядины (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113, SOUS-VIDE); Лопатка на кости из мраморной говядины (*Shoulder Bone In*, SOUS-VIDE); Вырезка на кости из мраморной говядины (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188, SOUS-VIDE); Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) SELECT; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) PRIME; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin,174*, SOUS-VIDE) SELECT; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) TOP CHOICE; Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin*, 174, SOUS-VIDE) PRIME. Грудной отруб из мраморной говядины (Brisket, Deckle-Off, Boneless, NAMP 120, SOUS-VIDE); Голяшка из мраморной говядины (Shank Meat, SOUS-VIDE); Ребра «Для гриля» из мраморной говядины NAMP (*Beef Short Plate, Short Ribs, Trimed* 123A, SOUS-VIDE) Ребра из мраморной говядины NAMP (Beef Rib, Back Ribs, 124, SOUS-VIDE); Ребра «Кальби» из мраморной говядины NAMP (Beef Chuck Short Ribs, 130, SOUS-VIDE). Шортлойн на кости из мраморной говядины (*Shortloin*, SOUS-VIDE*)*; **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, бескостные.** Стейк «Денвер» б/к из мраморной говядины (*Denver Steak*, NAMP 1116 G, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк «Трехглавый» б/к из мраморной говядины (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Клод» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Топ-Блейд» б/к из мраморной говядины (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D, SOUS-VIDE); Стейк «Ранчо» из мраморной говядины (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E, SOUS-VIDE); Стейк «Чак Тендер» из мраморной говядины (Chuck *Tender Steak*. NAMP 116 B, SOUS-VIDE); Стейк «Флэт Айрон» б/к из мраморной говядины (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1, SOUS-VIDE); Стейк «Махаон» или «Бабочка» из мраморной говядины, SOUS-VIDE Стейк «Бейсбол» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Лепесток» б/к из мраморной говядины (Clod Steak, NAMP 114 E); Стейк «Петит филе» из мраморной говядины (*Petite Filet*), SOUS-VIDE; Стейк «Вейн стрип» из мраморной говядины, SOUS-VIDE; Стейк «Минутка» б/к из мраморной говядины (*One Minute Steak*, NAMP 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Капелька» б/к из мраморной говядины (*Droplet Steak*), SOUS-VIDE; Стейк «Вегас Стрип» б/к из мраморной говядины (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F, SOUS-VIDE); Шницель из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Schnitzel*, SOUS-VIDE); Бифштекс из мраморной говядины (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100, SOUS-VIDE); Стейк «Мерлан» б/к из мраморной говядины (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside), SOUS-VIDE; Стейк «Пуар» б/к из мраморной говядины (*Poire Steak* (*Inside*), SOUS-VIDE; Стейк из оковалка б/к из мраморной говядины (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE); Стейк «Шатобриан» б/к из мраморной говядины (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Филе Миньон» б/к из мраморной говядины (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190, SOUS-VIDE); Стейк «Медальон» б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F, SOUS-VIDE); Стейк из диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Мясника» б/к из мраморной говядины (*Butcher Steak*, NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Кантри» б/к из мраморной говядины

(*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» б/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak,* NAMP 1103, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай Экстра» б/к из мраморной говядины (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай лип он» из мраморной говядины (толстый край, *Lip-On*, 1112A, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай ролл» из мраморной говядины (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 1112, SOUS-VIDE); Стейк «Дельмонико» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D, SOUS-VIDE); Стейк Трай-Тип б/к из мраморной говядины (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D, SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» б/к из мраморной говядины (*New York Steak,* NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Пиканья» б/к из мраморной говядины (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D, SOUS-VIDE); Стейк «Глазной» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102, SOUS-VIDE); Стейк «Рамп» б/к из мраморной говядины (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D, SOUS-VIDE); Стейк «Пеппер» из мраморной говядины (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used,* SOUS-VIDE); Стейк «Стриплойн» б/к из мраморной говядины (*Striploin Steak,* NAMP 1180, SOUS-VIDE); Стейк «Топ Сирлойн» б/к из мраморной говядины (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F, SOUS-VIDE); Стейк «Сирлойн Флэп» из мраморной говядины (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A, SOUS-VIDE); Стейк «Сплип-стрип» б/к из мраморной говядины (*Steak "Split strip*", SOUS-VIDE); Стейк «Яблочко» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102, SOUS-VIDE); Отбивная из говядины из мраморной говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100, SOUS-VIDE); Антрекот из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Entrecote,* NAMP 1103, SOUS-VIDE); Ромштекс из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef steak*), SOUS-VIDE. Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C, SOUS-VIDE); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D, SOUS-VIDE); Стейк «Паук» б/к из мраморной говядины (Стейк Аргенье, *Spider Steak,* SOUS-VIDE); Стейк из грудинки «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Brisket Denuded Portioned,* SOUS-VIDE); Стейк из пашины «Флэнк» б/к из мраморной говядины (*Beef Flank, Flank Steak,* NAMP 193, SOUS-VIDE); Стейк «Бавет» б/к из мраморной говядины (*Steak Bavette,* SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – порционные, мясокостные.** Стейк «Портерхаус» н/к из мраморной говядины (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172, SOUS-VIDE); Стейк «Ти-Бон» н/к из мраморной говядины (*T-Bone Steak,* NAMP 1174, SOUS-VIDE); Стейк «Рибай» н/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak Bone In,* SOUS-VIDE); Стейк «Нью-Йорк» н/к из мраморной говядины (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A, SOUS-VIDE); Стейк «Ковбой» н/к из мраморной говядины (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк «Томагавк» н/к из мраморной говядины (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B, SOUS-VIDE); Стейк «Клаб-стейк» н/к из мраморной говядины (*Steak "Club steak",* SOUS-VIDE); Стейк «Стриплойн» н/к из мраморной говядины (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179, SOUS-VIDE); Антрекот на кости из мраморной говядины (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B, SOUS-VIDE); Стейк из голяшки «Оссо Буко» из мраморной говядины (*Osso buco Steak,* SOUS-VIDE); Ребра «Кальби Экстра» из мраморной говядины *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs,* NAMP 1123, SOUS-VIDE); Ребра толстого края из мраморной говядины (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124, SOUS-VIDE); Ребра для гриля из мраморной говядины (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B, SOUS-VIDE). **Группа – мясная. Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид. Подвид – мелкокусковые, бескостные.** Гуляш из мраморной говядины (Beef for Stew, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Бефстроганов из мраморной говядины (*Beef Stroganoff,* SOUS-VIDE); Азу б/к из мраморной говядины (*Azu*); Говядина для томления б/к из мраморной говядины (*Diced Beef,* NAMP 135, SOUS-VIDE); Говядина для тушения б/к из мраморной говядины (*Beef for Stewing*, NAMP 135A, SOUS-VIDE); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к из мраморной говядины (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B, SOUS-VIDE); Говядина для фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue,* SOUS-VIDE); Поджарка из мраморной говядины (*Toasting,* SOUS-VIDE); Говядина для жаркого из мраморной говядины (*Beef for Roast,* SOUS-VIDE); Мякоть подлопаточной части из мраморной говядины (Chuck Roll, NAMP 116A, SOUS-VIDE); Мякоть боковой части бедра из мраморной говядины (Knuckle, NAMP 167, SOUS-VIDE); Мякоть шеи из мраморной говядины (Chuck Boneless, NAMP 115, SOUS-VIDE); Мякоть лопатки из мраморной говядины (Clod, NAMP 114E, SOUS-VIDE); Мякоть наружной части бедра из мраморной говядины (Outside Flat, NAMP 171D, SOUS-VIDE); Мякоть внутренней части бедра из мраморной говядины (Top Side, NAMP 169, SOUS-VIDE); Мякоть верхней части бедра из мраморной говядины (Top Sirloin Butt, NAMP 184F, SOUS-VIDE).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве дополнительной информации об отличительных признаках мяса при разделке используют руководство по разделке говядины «The meat buyer's guide «North American Meat Processors Association», NAMP [разделение по мышцам]. Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer's Guide. В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных из мраморной говядины по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные

из мраморной говядины по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных из мраморной говядины по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных мясных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ -000-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 12 ºС. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество]. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мраморной говядины не более **35 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мраморной говядины не более **40 суток**; **с применением консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из мраморной говядины не более **45 суток**; *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):* из мраморной говядины не более **60 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных** из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12 °С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18 °С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25 °С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины**, приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки хранят при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС в пределах срока годности не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-023-37676459-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из говядины, баранины, конины, мяса кролика и птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов, и приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид. Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые: грудинка говяжья; говяжья вырезка; «Тонкий край»; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; телятина; телячья лопатка с соусом барбекю; телячья вырезка с ячменным ризотто; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья [говяжья] Вагю»; «Беф бургиньон»; ростбиф. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** Простой стейк фахитас; Нью-Йоркский стрип-стейк; Нью-Йоркские стейки, копченые на древесине гикори; Стейк флэт айрон и поджаренным луком; Стейки из вырезки [подбрюшины, филея]; Стейки из вырезки бычков со сливками морель и гранатовым соусом морел; «Вестерн гриллер»; стейк sous vide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide; говяжьи рёбра; говяжьи ребра в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле; ребрышки в соусе; мясо и картошка «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в соусе; «Простой стейк»; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» [японское блюдо из мяса и картофеля]; «Сирлойн стейк по-марокканski»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тосканski»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашины»; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** кол-

баски «Франфурктские» «пастеризованные»; колбаски «Мюнхенские» «пастеризованные»; колбаса «Баварская» «пастеризованная»; колбаски «Чоризо» «пастеризованные»; колбаски [купаты] из говядины и телятины «пастеризованные»; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогараши с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кули-**

нарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крылышки [плечевая часть] куриные конфи; крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка перепела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; окорочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфит. тушка цыплят конфи; полутушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; окорочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крылышки куриные [локтевая часть] конфи; крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крылышки цыпленка; «Крылышки Буффало»; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки»; куриные крылышки с лимонной травой; куриные крылышки в устричном соусе; крылышки гриль в соусе «Красный прилив». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с

Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедра, окорочков, голени] без кожи цыпленка в специях; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «По-каджунски» [бедра]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра** бургеры из индейки с марокканскими специями. **Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** утиная грудка конфи; гусиная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый «по-французски«; утиный окорочок конфи томленый «подкопченый«; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крылышки утиные конфи; крылышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** утиные колбаски [купаты] «пастеризованные» для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] «пастеризованные» для гриля и жарки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй [«Вегета», «Бере бере», «Гарам Масала», «Тика масала» и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в со-

став наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты «пастеризации» при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме «низкотемпературный пар»), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология «су-вид» приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ 10.13.14-023-37676459-2022.

Правила транспортирования и хранения. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 ºС. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество].

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; из мяса птицы не более **20 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **40 суток**; из ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** ***в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*** из говядины и телятины не более **45 суток**; из ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; из мяса птицы не более **35 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **60 суток**;

из ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**; из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12°С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18°С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25°С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных**, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.13.14-056-37676459-2021** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.14-056-37676459-2017)**

Дата введения в действие 13.12.2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса птицы (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: Сорт высший: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль «По-волжски»; перепел-гриль; рябчики-гриль; цыплята табака; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; бедро куриное жареное; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; куриная ножка в медовой глазури. цыплята жареные; мяса цыплят жареное; бедрышко «Любительское»; курица фаршированная; курица (полутушка) гриль; **Сорт первый:** курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; сациви; цыплята табака; курица «Гриль»; голень и бедро куриные «Гриль»; окорочка «Гриль»; окорочка куриные жареные «Гриль»; окорочка куриные жареные; чахохбили из курицы; сациви из индейки; сациви из курицы; **Сорт третий:** крылышки куриные «Оригинальные»; крылышки куриные в медовом маринаде; крылышки куриные жареные «Гриль»; крылышки «Гриль»; крыло куриное «Крылья советов»; крылышки куриные в кисло-сладком соусе; **Сорт фирменный:** бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; бедро куриное (жареное) с картофельным пюре; **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без неё, в панировке или без нее: Сорт экстра:** курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; стейк из курицы. грудка куриная в панировке; шашлык куриный; котлета натуральная из птицы; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «Медовое»; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с овощами; филе куриное с маслинами; шашлычок куриный; филе птицы по-столичному; **Сорт высший:** бедро куриное жареное (2 вариант); окорочка куриные фаршированные грибами и луком; шницель куриный натуральный. **Сорт первый:** курица в обсыпке; кордон блю из курицы; куриное филе в карамели; филе куриное жареное в специях; наггетсы куриные жареные; котлета натуральная из птицы; рулетики куриные с яйцом; котлета по-киевски; котлеты «Оригинальные»; кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром; отбивная куриная с грибами; отбивная куриная в кляре; курица по-тайски; любава; грудка куриная в кляре; рулетик «Пташка»; котлета «Деликатесная»; котлета «Киевская»; котлета «Рубленная»; котлета «Ассорти»; котлета «По-Климовски»; котлета «По-Череповецки»; котлета «Чесночная»; котлета «Чиполино»; котлета «Купеческая»; филе куриное фаршированное; шницель «Деревенский»; шницель «Праздничный»; рулет «Школьный»; филе птицы с сыром; шашлык из филе бедра кур на углях; шашлык куриный на углях; котлета по-Киевски натуральная; **Сорт третий:** куриное филе в кляре; **Сорт фирменный:** курица с овощами, лапшой в кисло-сладком соусе; курица с овощами, лапшой в соусе «Карри»; курица с овощами в кисло-сладком соусе; лагман из птицы; паста «Фирменная Пекорино»; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; паста с курицей и грибами. удон с курицей; котлета по-Киевски рубленная с картофельным пюре; котлета по-Киевски рубленная с макаронами

в горчичном соусе; шницель из курицы с картофельным пюре; **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт высший:** наггетсы куриные жареные; купаты; люля-кебаб; **Сорт первый:** котлеты, биточки куриные; купаты из индейки; купаты куриные; котлета по-киевски из рубленого мяса; котлета «Пожарская»; котлета из индейки; котлета «По-столичному»; котлетки на шпажках; купаты «Дачные»; купаты «Пикник»; купаты «Гриль»; люля-кебаб; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье»; медальоны «Конвертики»; колобок куриный; **Сорт второй:** батончик с печенью; **Сорт третий:** котлеты «Пожарские»; люляшка; колбаски шашлычные; палочки из фарша карри; медальоны; **Сорт фирменный:** котлеты «Енисей»; куриные палочки. шницель «Люкс»; шницель куриный рубленный; колбаски; **Односортный:** колбаски для жарки; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: Сорт экстра:** отбивная из филе курицы; куриное филе жареное со специями; филе куриное «Колобок»; **Сорт высший:** курица «По-балкански»; курица «По-китайски»; курица «По-монастырски»; курица «Домашняя»; курица «По-арабски»; курица хрустящая; курица фаршированная «По-Грузински»; окорока куриные жареные; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок куриный фаршированный; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; голень куриная жареная; голень куриная на гриле; голень куриная в соусе из томатов; куриное бедрышко жареное; ножка куриная жареная; куриное бедро запеченное с травами; куриный окорочок «Пикантный»; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из кур; окорочка куриные жареные; окорочок запечённый со специями; окорочка жареные; бедро куриное в маринаде; **Сорт первый:** крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные «По-Мексикански»; крылышки куриные хрустящие; рагу из индейки; крылышки куриные «Барбекю»; окорочка фаршированные; крылышки «Острые»; крылышки фри «По-турецки»; окорочка запеченные; крылышки по-домашнему; крылышки медовые; крылышки «Терияки»; цыпленок под шубкой; крыло по мексикански; **Сорт фирменный:** курица фаршированная «Галантин»; рагу из курицы с овощами; цыпленок карри с рисом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: Сорт экстра:** филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; медальоны из курицы; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; ракушки из куриного филе; филе птицы запеченное; грудка куриная жареная; филе курицы. индейка под брусничным соусом. **Сорт высший:** рулет куриный с ветчиной и луком; рулетики «Каприз» с ветчиной и огурчиком; рулетики «Каприз» с грибами и жареным луком; рулетики «Каприз» с зеленью и чесноком; рулетики «Каприз» с сыром и ветчиной; рулетик куриный с грибами жареный; филе куриное в сырной панировке; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное «Пикантное»; ножка куриная, фаршированная грибами; шашлык из индейки жареный; куриная грудка с зеленью; отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами; рулет из куриных окорочков, запечённый с фруктами; рулет из куриных окорочков со специями; галантин из куриных окорочков; куриные шашлычки с овощами; рулетики «Оригинальные»; рулет «Покровский»; рулет Домашний. **Сорт первый:** курица «Марсала»; курица «Пармезан»; курица в ореховой шубе; курица «Смак» с ветчиной и ананасом; курица «Смак» с грибами и огурцом; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики «Нежность»; рулетики из индейки «Нежность»; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная «Восторг» из курицы; отбивная куриная с ананасом; котлета «По-киевски»; котлета «Столичная»; индейка запеченная «По-болонски»; индейка в ореховой шубе; индейка «Смак» с ветчиной и ананасом; индейка «Смак» с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; индейка с овощами; филе куриное «Нежное»; филе куриное в сыре жареное; филе индейки «Светофор»; филе цыпленка «Светофор»; филе куриное «По-сургутски»; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; грудки куриные фаршированные; чахохбили из мяса курицы; валентинки куриные с грибами; «кордон блю»; шницель по-министерски; зразы куриные; филе куриное слоеное с беконом; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; шашлык «По-Княжески» жареный; бризоль куриный; курица в сметанном соусе; мясо по-Губернаторски; пальчики из филе птицы; люля-кебаб из курицы с луком; сациви из курицы; жюльен из курицы; куриная грудка, запечённая с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; курица с ананасом; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; отбивная из окорока с черносливом; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; филе куриное под сыром с помидорами; филе запеченное с грибами; рулет с фруктами; филе птицы с фруктами; отбивная «Секрет»; чахохбили из куриных окорочков; рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; бефстроганов из филе цыпленка; рулет куриный с грибами; шашлык из

курицы с черносливом; грудка с помидорами; брезоль из куры по- одесски; филе куриное запеченное с овощами; филе куриное «Сюрприз»; куриная отбивная под грибным соусом; азу из индейки с рисом и овощами; **Сорт фирменный:** курица «Сюрприз»; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе куриное «По-богемски»; филе куриное с фасолью стручковой; филе куриное «Царская Трапеза»; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; плов из курицы; запеканка «Оригинальная»; каннелоне; лазанья с курицей; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; филе из птицы «Оригинальное»; рулет «Посольский»; мешочек; рагу с курицей; жульен; курочка в тулупчике; «Удон» с курицей. индейка с овощами; плов с курицей (3 вариант); плов с курицей (4 вариант); грудка под шубой; жульен в булке; курица по- китайски; шницель куриный с гречкой; шашлык из курицы с картофелем; куриная отбивная под грибным соусом с картофельным пюре; кордон блю с вареным картофелем в сливочном соусе; плов с курицей; **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт высший:** палочки из индейки; палочки из курицы; котлеты «Минские» с укропом; оладьи куриные жареные; биточки, запеченные из индейки; котлета «Особая»; бифштекс из мяса курицы; **Сорт первый:** курица «Прованс»; котлеты рубленые из курицы; котлетки «Нежные» из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; котлеты «Пожарские» куриные; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Де-воляй» жареные; котлеты «Пожарские»; зразы куриные с сыром; котлеты куриные; котлеты, биточки куриных; зраза куриная с яйцом; тефтели «Семейные»; котлетка «Сельская»; котлетка «Натуральная»; котлетка «Два в одном»; зразы с грибами; зразы с ветчиной; котлета натуральная из птицы; зразы с сыром; зразы с морковью и орехами; биточки «Сюрприз»; котлета «Пожарская» (3 вариант); котлета рубленая из кур; биточки куриные с грибами; тефтели в томатно-сметанном соусе; **Сорт второй:** котлеты из птицы; котлеты «Нежные»; зразы с зеленью; зразы с фасолью и орехами; **Сорт третий:** галантин; каштанчики с начинкой; **Сорт фирменный:** ежики из индейки; тефтели куриные; пирог куриный с грибами; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели из мяса курицы; орешек грибной; орешек ореховый; зразы с луком и яйцами; зразы с капустой; голубцы с мясом; голубцы ленивые; долма; котлетки по-фермерски; голубцы ленивые; тефтельки из цыпленка; мясо по-французски; котлета куриная; биточки куриные с рисом; кебаб куриный с картофелем; котлета куриная с рисом; голубцы ленивые с картофельным пюре; голубцы ленивые с макаронами в томатном соусе; кебаб из курицы с макаронами; кебаб из курицы с рисом в грибном соусе; тефтели в томатно-сметанном соусе с макаронами; фетучини с куриными котлетами кордон блю; голубцы ленивые в томатном соусе; ёжики с рисом в сметано-горчичном соусе; кебаб из курицы с картофельным пюре; тефтели в томатно-сметанном соусе с картофельным пюре; **Односортный:** галантин; фрикадельки; ёжик; **Вид: паровые кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт первый:** котлеты куриные паровые; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты из индейки на пару; **Сорт третий:** котлеты из индейки на пару. **Вид: паровые кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт фирменный:** манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом; **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт экстра:** рулет куриный; колбаски куриные с паприкой; мясо кур вареное прессованное «К завтраку»; **Сорт высший:** рулет «Нежный»; **Сорт первый:** рулет куриный с фисташками; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет куриный со шпинатом; равиоли с куриным филе и сельдереем; **Сорт фирменный:** каша гречневая с цыпленком; **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт высший:** цыплята отварные; куриное бедрышко отварное; **Сорт первый:** курица с гречкой; **Вид: жареные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые: Сорт второй:** печень куриная жареная с овощами; **Односортный:** печень куриная с овощами; **Сорт третий:** желудки куриные жареные с луком; печень куриная с луком и грибами. **Вид: запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые: Сорт второй:** потрошки куриные; печень с овощами. **Сорт фирменный:** рагу из субпродуктов птицы; **Односортный:** жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; **Кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** утка-гриль; рагу из утки; рагу из гуся. утиная ножка жареная; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** утка жареная; гусь жареный; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; утиные бедрышки с черносливом; утиные бедрышки с брусни-

кой; утиные бедрышки с клюквой; утиная ножка запечённая; **Сорт нежирный:** окорочка из уточки; **Сорт жирный:** утка фаршированная; гусь фаршированный. **Вид: запечённые кулинарные изделия из мяса птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** утка в ореховой шубе; гусь в ореховой шубе; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** котлета утиная; котлетки фермерские.

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.02.2022 год. Кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт экстра: «Буженина из мяса птицы» куриная; **Сорт высший:** «Буженина из мяса птицы» куриная.

В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные изделия (кроме студней и паштетов) подразделяют на следующие сорта, выработанные: **Из мяса сухопутной птицы:** ***экстра:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части не менее 50 %. ***высший:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %. ***первый:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51 %. ***второй:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %. ***третий:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %. ***фирменный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. ***односортный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %. **Из мяса водоплавающей птицы:** ***отборный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части не менее 50 %. ***нежирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30 %. ***полужирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50 %. ***жирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %. ***фирменный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. ***односортный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %.

Термины и определения: Кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий. **Кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности горячей продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при темпера-

туре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 36 часов в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от 45 до 60 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.11.60-959-37676459-2019** **СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырье кератинсодержащее [далее – сырьё животного происхождения, в состав которого входит белок кератин], получаемое при убое сельскохозяйственных и промысловых животных и предназначенное для использования в производстве кормовой, медицинской, технической продукции и товаров народного потребления.

АССОРТИМЕНТ: Сырье кератинсодержащее подразделяют: рога; копыта; волос; щетина. **Сырье рого-копытное**: **по производственному назначению на:** поделочные рога для производства товаров народного потребления; поделочные копыта для производства товаров народного потребления; рого-копытное сырье для технического применения и кормовых целей; рого-копытное сырье для производства аминокислотных препаратов для парентерального питания. **Волос:** Волос [сырье] подразделяют: **по видам на:** конский; коровий; сарлычий; **по производственному назначению на:** жесткий; мягкий; очес; сваляный. **Конский волос: Конский волос жесткий:** жилка; косица [хвост-оригинал]; подкос [хвост-оригинал]; обрубок [подрез]; **Конский волос мягкий:** грива; конская щетка; хвост жеребенка; **Конский волос очес**. **Конский волос свалянный**. **Коровий волос Коровий волос мягкий:** коровий волос [метелка]; коровий волос очес; коровий волос ушной. **Сарлычий волос:** сарлычий волос боковой; сарлычий волос хвостовой. **Щетина**: щетину-шпарку; сборная щетина. **Щетина-шпарка:** щетина-шпарка неочищенная; щетина-шпарка очищенная. **Сборная щетина: по виду на:** щетину-оригинал, полученную выдергиванием из туш свиней; щетину-линьку, полученную вычесыванием с живых свиней; **в зависимости от топографического участка, с которого получена щетина, на:** щетину хребтовую снятую с хребта, щетину боковую снятую с боков, брюшной части и ног. **по сортности:** на три сорта 1, 2 и 3-й: щетина хребтовая 1 сорта; щетина боковая 2 сорта; щетина пух 3 сорта. **по цвету на:** щетину белую; щетину желтую полубелого и желтого цветов; щетину серую черного, серого цветов и темных оттенков.

Сырье кератинсодержащее упакованное храниться в крытом, сухом помещении при температуре воздуха 15—18°С на деревянном полу или на деревянных специальных стеллажах или подтоварниках [на высоте 20—30 см от уровня пола], предохраняющих его от порчи. Сырье кератинсодержащее упакованное транспортируют любым видом транспортных средств. При транспортировании в открытых автомашинах продукция должна быть покрыта брезентом.

15 500 РУБ.	**ТУ 10.11.60-953-37676459-2019** **СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на специальное сырье [далее – непищевая продукция], получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных[продуктивных] животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства органотерапевтических медицинских, ветеринарных препаратов, питательных сред и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения. Специальное сырье выпускают в замороженным виде, химически консервированное этиловом спиртом, формалином, едким натром, сернистым ангидридом, чистым ацетоном, хлористым натрием, или высушенное [для отдельных видов специального сырья]. Специальное сырье в зависимости от направления использования, анатомической принадлежности и от видов убойных [продуктивных] животных.

АССОРТИМЕНТ: Специальное сырье: железа молочная крупного рогатого скота; желчь крупного рогатого скота; желчь свиней; желчь мелкого рогатого скота; пузырь желчный крупного рогатого скота; пузырь желчный свиней; пузырь желчный мелкого рогатого скота; камни желчные крупного рогатого скота; камни желчные свиные; цельная кровь крупного рогатого скота [свиней]; дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; фибрин крупного рогатого скота [свиней]; черный альбумин

крупного рогатого скота [свиней]; светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]; легкие крупного рогатого скота; легкие свиней; легкие мелкого рогатого скота; мозг головной крупного рогатого скота; мозг головной свиней; мозг спинной крупного рогатого скота; мозг спинной свиней; печень крупного рогатого скота; печень свиней; —мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150…300 кг]или мышцы (скелетные); плод [эмбрион] крупного рогатого скота в возрасте 2—4 месяцев; почки крупного рогатого скота молодняка до 6 месяцев; почки свиней; селезенка крупного рогатого скота; селезенка свиней; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; стекловидное тело глазное свиней; стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] крупного рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] свиней; двенадцатиперстные кишки свиней; железы слюнные крупного рогатого скота; железы слюнные свиней; сердце крупного рогатого скота; сердце свиней; железа предстательная крупного рогатого скота. **Специальное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] легкие свиней; замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие мелкого рогатого скота; замороженная блоками желчь крупного рогатого скота; замороженная блоками желчь свиней; замороженная блоками желчь мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные мелкого рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной крупного рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной свиней; замороженные поштучно [блоками] мозг спинной крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] мозг спинной свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень свиней; замороженные поштучно [блоками] железы предстательные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] плод [эмбрионы] крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] железу молочную крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное свиней; замороженные поштучно [блоками]стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] селезенку крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] селезенка свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] сердце крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] сердце свиней; замороженные в формах [блоками] двенадцатиперстные кишки свиней; замороженные в формах [блоками] оболочки слизистой тонкого отдела кишечника свиней. замороженные в формах [блоками] оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; замороженная в формах [блоками] мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150…300 кг] или мышцы (скелетные); замороженные в формах [блоками] железы слюнные крупного рогатого скота; замороженные в формах [блоками] железы слюнные свиней; замороженная блоками дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная блоками стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда («чешуйчатый лед») сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда («чешуйчатый лед») плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженные блоками форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками фибрин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная желчь крупного рогатого скота; химически консервированная желчь свиней; химически консервированная желчь мелкого рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые тонкого отдела кишечника свиней; химически консервированные мышцы (скелетные) или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]. химически консервированная дефибринированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная дефибринированная кровь свиней; химически консервированная стабилизированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная стабилизированная кровь свиней; химически консервированная сыворотка крови крупного рогатого скота; химически консервированная сыворотка крови свиней; химически консервированная плазма крови крупного рогатого скота; химически консервированная плазма крови свиней; химически консервированные форменные элементы крови крупного рогатого скота; химически консервированные форменные элементы крови свиней; химически консервированный фибрин крупного рогатого скота; химически консервированный фибрин свиней; химически консервированный черный альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный черный альбумин свиней; химически консервированный светлый альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный светлый альбумин свиней; **Специальное сырье сухое:** высушенная оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; высушенные двенадцатиперстные кишки свиней; сухая желчь крупного рогатого скота; сухая желчь свиней; сухая желчь мелкого рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь крупного рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь свиней; сгущенная [выпаренная] желчь мелкого рогатого скота; сухие пузыри желчные крупного рогатого скота; сухие пузыри желчные свиней; сухие пузыри желчные мелкого рогатого скота; сухая дефибринированная кровь крупного рогатого

скота [свиней]; сухая стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; сухая плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; сухие форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; сухой фибрин крупного рогатого скота [свиней]; сухой черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; сухой светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней].

Изменение № 1. ***Дата введения в действие 11.05.2019 г.*** **Специальное сырье:** мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней]. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженная в формах [блоками] мукоза свиная [оболочка слизистой тонкого отдела кишечника свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней]. **Специальное сырье сухое:** высушенная мукоза свиная [оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней].

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Термины и определения Специальное сырье: некоторые виды органов и тканей убойных животных, используемые для выработки органотерапевтических препаратов. **Органопрепараты**: препараты, полученные из органов, желез и тканей; **Головной мозг:** Передний отдел центральной нервной системы, расположенный в полости черепа, состоит из большого мозга, промежуточного, среднего и ромбовидного, который в свою очередь состоит из продолговатого и заднего мозга, представленного мозжечком и мостом. **Спинной мозг:** Нижний отдел центральной нервной системы, расположенный в позвоночном канале; имеет вид цилиндрического тяжа, сплюснутого дорсовентрально, белого цвета с розовым или желтым оттенком, покрыт тремя оболочками: твердой, паутинообразной и мягкой. **Желчь:** Вязкая жидкость, выделяемая печенью, золотисто-желтого цвета у свиней, зеленовато-бурого у травоядных животных, содержащая в желчном пузыре, и состоящая из желчных кислот, холестерина, лецитина, минеральных веществ, жирных кислот, мочевины, мочевой кислоты, воды, нейтрального жира, слабощелочной реакции. **Желчный пузырь:** Полый орган, в котором накапливается и концентрируется желчь. **Желчные камни:** твердые образования [плотные канкременты] различных размеров, образующихся в желчном пузыре и желчных протоках, состоящие из холестерина, билирубина, продуктов его окисления, солей извести, и подразделяющие на холестериновые, холестерино-пигментно-желчные, холестерино-пигментно-известковые, известково-пигментно-желчные, известковые, желчно-пигментные камни. **Кровь:** пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя, являющейся разновидностью соединительной ткани, осуществляющей связь между тканями и органами животного организма, использующая кроме пищевых и технических целей, для производства медицинских препаратов кровезаменителей, лечебно-питательных [гематоген, гемостимулин]; из фибрина фибринные пленки, гемостатические губки, питательные среды. **Цельная кровь:** Кровь в течение двух часов после сбора. **Дефибринированная кровь**: Цельная кровь, освобожденная от фибрина. **Стабилизированная кровь:**Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания.

Примечание: Цельная кровь, консервированная поваренной солью, является одновременно стабилизированной. **Сыворотка крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием дефибринированной крови. **Плазма крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием стабилизированной крови. **Форменные элементы крови:** Продукт переработки крови, состоящий из эритроцитов, лейкоцитов и тромбоцитов. **Фибрин:** Продукт переработки крови, полученный при дефибринировании крови. **Двенадцатиперстная кишка:** начальный отдел тонкого кишечника [первая и самая короткая часть тонкого кишечника длиной 40-90 см, в которую выходят желчные протоки и протоки поджелудочной железы], содержит ряд ферментов и гепариноид. **Легкие:** парный паренхиматозный орган, расположенный в грудной полости, выполняющий функции дыхания и содержащий в их паренхиме биологически активные вещества: ингибитор трипсина и гепарин. **Мышцы [скелетные] молодняка крупного рогатого скота:** мышцы, состоящие из поперечнополосатой мышечной ткани, имеющие соединительнотканный остов и поперечнополосатые мышечные волокна, благодаря которым осуществляется двигательная функция организма, использующие для получения препарата АТФ [стенокардия, мышечная дистрофия и др.] **Молочная железа крупного рогатого скота [вымя]:** железа внутренней секреции, состоящая из 4-х четвертей или долей, каждая их которых внизу оканчивается соском. **Печень:** крупная пищеварительная железа, вырабатывающая желчь, обладающая физиологическими функциями [защитной, барьерной], участвующая в обмене веществ [белков, углеводов], кровообращении и содержащая вещества, препятствующие свертыванию крови [гепарин], вещества, стимулирующие кроветворение, витамины В. **Плод:** внутриутробное животное до рождения. Плод, находящийся внутри матки животного в плодном пузыре. **Почки:** парный орган и главный орган выделительной системы животного, богатый железистыми экстрактирующими канальцами. **Предстательная железа:** добавочная железа мужского полового аппарата, расположенная на шейке мочевого пузыря и начальной части мочеиспускательного канала и состоящая из отдельных железистых частей, соединенных между собой гладкими мышечными волокнами, образующие на поверхности железы плотный мышечный слой. **Селезенка:** непарный паренхиматозный орган кроветворной системы, выполняющий многообразные функции, участвующий в процессах кроветворения, защитных реакциях организма, гормональной деятельности, в обмене веществ, борьбе с возбудителями заразных болезней, и использующий на пищевые, лечебные и технические цели. **Стекловидное тело глаз:** Прозрачная бесцветная желеобразная масса, за-

полняющая пространство глазного яблока между хрусталиком глаза и сетчаткой. **Слизистая оболочка [шлям] тонкого отдела кишечника свиней:** (балластные слои кишок) – Серозная, мышечная, слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки. Основной коллагенсодержащий слой кишечного сырья, образован рыхлой соединительной тканью и представляет собой сложное переплетение коллагеновых и эластиновых волокон. Однородная пастообразная жидкость, полученная в результате измельчения слизистого слоя на вальцах, консервированная сернистым ангидридом. **Слюнные железы:** сложные разветвленные альвеолярные или трубчато-альвеолярные [у жвачных] железы, вырабатывающие белковый секрет, содержащие сложную систему веществ, обладающую бактерицидными свойствами и содержащие свыше 50 ферментов (лизоцим, пероксидаза, нуклеаза), относящиеся к гидролазам, оксидоредуктазам, трансферазам, лиазам, изомеразам. **Трахея:** орган, служащий для прохождения воздуха по направлению к легким и обратно, состоящий из незамкнутых колец гиалинового хряща. **Слизистая оболочка языка:** рыхлая волокнистая соединительная ткань, состоящая из эпителия, собственной пластинки и мышечной пластинки [эпителий языков], устойчивая к механическим и химическим воздействиям корма. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения специального сырья в зависимости от условий консервирования: **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения охлажденного специального сырья цельная кровь при температуре хранения не выше плюс 18 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 2 ч, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови охлажденные при температуре хранения не выше плюс 4 °Си относительной влажности воздуха 95-98 % 12 ч; железы молочные охлажденные при температуре хранения не выше 0 ºС минус 2 ºС2 суток. **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения замороженного специального сырьяпри температуре воздуха не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: кровь и продукты крови замороженные 20 суток,транспортированию не подлежат. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: слизистая оболочка тонких кишок замороженная1 месяц; легкие замороженные 12 месяцев; желчь замороженная 6 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 6 месяцев. кровь и продукты крови замороженные в виде чешуйчатого льда 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: железы молочные замороженные 3 месяца; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку, замороженное 3 месяца. **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: мозг головной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; мозг спинной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; печень крупного рогатого скота и свиней замороженные 4 месяца; железы предстательные крупного рогатого скота замороженные 4 месяца; плод (эмбрион) крупного рогатого скота замороженный 4 месяца; сердце крупного рогатого скота и свиней замороженное 12 месяцев; почки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; селезенки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; двенадцатиперстные кишки свиней замороженные 4 месяца; мышцы [скелетные] или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота — 4 месяца; легкие замороженные 12 месяцев; трахеи хрящи[гиалиновые] замороженные 12 месяцев; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку 6 месяцев; железы молочные замороженные 4 месяца; железы слюнные замороженные 4 месяца; слизистая оболочка тонких кишок, замороженная [шлям]12 месяцев; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]12 месяцев; желчь замороженная 12 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения консервированного специального сырья в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 3- х лет; желчь сгущенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; желчь, консервированная едким натром в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; —желчь, консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. сгущенная желчь, разлитая в стерильную посуду, хранится в прохладном и защищенном от света месте при температуре не выше 15 ºС не более 2,5-3 лет. желчные камни, высушенные при температуре не выше 18 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; железы высушенные ацетоном при температуре хранения не выше минус 8 ºС —20 суток; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная спиртом1 сутки; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная сернистым ангидридом 30 суток; мышцы скелетные, консервированные спиртом при температуре хранения ниже 0 ºС 2 месяца; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 15 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 4 часа, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 48 часов; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованного замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годност**и герметично упакованного сухого специ-

ального сырья при температуре не выше 20-25 °С в течение 12 месяцев. кровь и продукты крови сухие при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев; желчь сухая при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев. Примечание При хранении и транспортировании герметично упакованного сухого специального сырья относительная влажность воздуха не регламентируется. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-831-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния: на охлажденные; в зависимости от способа термической обработки: на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы не менее 40 %, субпродуктов птицы не более 10 %), растительных белков не более 5 %, круп (муки) не более 7 %, крахмала не более 3 %, овощей не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **Вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **Безопасность продуктов для детского питания** состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: целыми батонами не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 ºС – не более 3 суток.

11 900 РУБ.	ТУ 10.13.15-014-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО (взамен 9210-014-37676459-2012)

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудоребренной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Группа – мясная.*** **Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский»; **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпик солёный с дымком; шпик солёный с дымком с мясными прослойками; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный с анисом; шпик солёный с анисом с мясными прослойками; шпик солёный с тмином; шпик солёный с тмином с мясными прослойками; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с хреном; шпик солёный с хреном с мясными прослойками; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с чесноком с мясными прослойками; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с горчицей с мясными прослойками; шпик солёный с паприкой; шпик солёный с паприкой с мясными прослойками; шпик солёный в зелени; шпик солёный в зелени с мясными прослойками; шпик солёный с хреном и чесноком; шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное в меду по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпик солёный копчёный; шпик солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем; шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпик солёный копчёный с красным перцем; шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку»; шпик «Бутербродный»; шпик «Студенческий»; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука; шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из шпика с фасолью; рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный; шпик прессованный «Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; прессованный мешочек из шпика; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; шпик «По-мичурински»; шпик «Фирменный»; сало «Оригинальное»; сало «Классическое»; слойка из шпика; слойка «Праздничная» из шпика; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский»; бекон «Гостевой»; грудинка «Старорусская»; корейка «Русская»; кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; шпик «Для банкета»; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; шпик «Для завтрака»; шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский»; бекон «Любительский»; бекон «Столичный»; грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский»; шпик солёный слоеный; шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая». **Категория Д:** шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; рулет из шпика «Удиви гостей»; сало копченое; «Сальцо с чесноком»; «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 13.03.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д: — рулет из шпика с васаби. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** — шпик с васаби.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 06.04.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г: — рулет «НациональНöй» (Национальный).

Изменение № 3. Дата введения в действие — 28.07.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: — грудинка соленая «Застольная»; — корейка соленая «Застольная». **Категория Д:** — «Смалец» с чесноком и зеленью; — «Смалец» с красным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** — «Смалец» с чесноком и зеленью; — «Смалец» с красным перцем.

Изменение № 5. Дата введения в действие — 08.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г: грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; шпик солёный с дымком; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный с анисом; шпик солёный с тмином; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с хреном; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с паприкой; шпик солёный в зелени; шпик солёный с хреном и чесноком; сало солёное по-венгерски; сало солёное в меду по-украински; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-домашнему; шпик солёный копчёный; сало солёное Пикантное. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Д:** шпик «Микс»; — шпик «Микс» в блоке.

Изменение № 6. **Дата введения в действие — 18.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «По- домашнему вкусный»; шпик «Пикантный вкус». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик «На закуску»; шпик «На закуску» с паприкой; шпик «На закуску» с грибами; шпик «На закуску» с зеленью. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Д:** шпик слоеный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** шпик копченый «Венгерский рецепт»; шпик копченый.

Изменение № 7. **Дата введения в действие — 18.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:** сало вареное с мясными прослойками; шпик вареный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** сало копчено-вареное с мясными прослойками; шпик копчено-вареный с мясными прослойками.

Изменение № 8. **Дата введения в действие 20.03.2018 г. «Правила транспортирования и хранения»** дополнить сроками годностями для продуктов соленых фасованных в тару нового ***ассортимента:*** Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика соленых фасованных в стеклянную тару при температуре хранения от 0 до 4°С **– не более 180 суток**.

Изменение № 9. **Дата введения в действие 16.04.2018 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 10. Дата введения в действие 07.02.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: грудинка соленая с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная, грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик «Микс»; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 11. Дата введения в действие 03.06.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Смалец» «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** корейка сырокопченая; грудинка сырокопченая. **Категория Д:** сало сырокопченое; сало сырокопченое (лопаточное); шпик сырокопченый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сыровяленый. Категория Г:** корейка сыровяленая; грудинка сыровяленая. **Категория Д:** сало сыровяленое; сало сыровяленое (лопаточное); шпик сыровяленый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** корейка варено-копченая; грудинка варено-копченая. **Категория Д:** сало варено-копченое; сало варено-копченое (лопаточное); шпик варено-копченое.

Изменение № 12. Дата введения в действие 01.08.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: «Бекон соленый». **Категория Д:** шпик соленый «Деревенский»; шпик «Ярморочный» в паприке; шпик солёный «Пикантный»; шпик солёный «По-венгерски»; шпик солёный «Традиционный»; шпик солёный «По-белорусски»; сало соленое в обсыпке. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** шпик «Венгерская традиция»; пузанина свиная в обсыпке.

Изменение № 13. Дата введения в действие 25.06.2020 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: бекон маринованный «По-домашнему». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон сырокопченый «Столичный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** бекон варено-копченый «Южный».

Изменение № 14. Дата введения в действие 30.06.2021 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: грудинка «По-ковбойски»; грудинка в горчичном маринаде; грудинка с томатами; грудинка «По-кавказски». **Категория Д:** сало «По-деревенски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** сало «Особое».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Примечание: Категория продуктов из шпика: **Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно.** Продукт мясной: **Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлаждённой и замороженной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% указаны в таблице:** Рекомендуемые сроки годности для соленых продуктов из шпика **при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 120 суток; **порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 60 суток; **сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 30 суток; **целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 160 суток; **порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 90 суток; **сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 70 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченых продуктов из шпика **при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 90 суток; **порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 55 суток; **сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 25 суток; **целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 140 суток; **порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 80 суток; **сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, продуктов из шпика**при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 90 суток; **порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 65 суток; **сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 45 суток; **целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 140 суток; **порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 120 суток; **сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 90 суток. Рекомендуемые сроки годности для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару**при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 35 суток; **порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 20 суток; **сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 10 суток; **целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 55 суток; **порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы** – не более 30 суток; **сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы –** не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции **при температуре не выше минус 8ºС: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 240 суток; **для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 200 суток; **для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 220 суток; **для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности **шпика при температуре не выше минус 18ºС: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 12 месяцев; **для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применениемваку-**

ума – не более 9 месяцев; **для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 10 месяцев; **для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума –** не более 8 месяцев; **шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки** – не более 14 месяцев; **шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки** – не более 18 месяцев. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки **(для упакованной продукции) при температуре хранения от 0 до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %** не более 10 суток, **в пределах срока годности. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать** *иные сроки* **годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.**

12 900 РУБ.	**ТУ 10.13.14-011-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ** **(взамен ТУ 9213-011-37676459-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные и мясосодержащие в желе холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой

мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины» **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.02.2017 г. Холодцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Домашний».

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.02.2017 г. Заливные: Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Категория Б: заливное «Особое».

Изменение № 3. Дата введения в действие 17.11.2017 г. Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А: Заливное из телятины; Заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** Заливное из языка говяжьего; Заливное из языка свиного; Заливное из ассорти колбасного; Заливное из ветчины; Заливное из продуктов свиных; Заливное из мяса поросят. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** «Холодец». **Категория Б:** Студень «Свиной «По-домашнему»; Студень «Говяжий «Традиционный»; Студень «Новый»; Студень «Обычный». **Категория В:** Студень «Городской»; Студень «Деревенский»; Студень «Русский». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Категория А:** Телятина в желе; Продукты из говядины в желе; **Категория Б:** Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Ассорти колбасное в желе; Ветчина в желе; Продукты из свинины в желе; Мясо поросят в желе.

Изменение № 4. Дата введения в действие 30.01.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодец Категория В: холодец «Домашний».

Изменение № 5. **Дата введения в действие 21.03.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** холодец «На праздник».

Изменение № 6Дата введения в действие 26.04.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – заливные Категория Б: заливное «Мясо прессованное». заливное «Мясо свиных голов».

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.07.2018 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б: Холодец «Крестьянский».

Изменение № 8. Дата введения в действие 12.11.2018 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: студень «Мясной элитный»; студень «Чернышихинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». **Категория В:** студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский».

Изменение № 9 Дата введения в действие 05.04.2019 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б: холодец «По-деревенски». **Категория В:** холодец «По-деревенски». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б:** студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный». **Категория В:** студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный».

Изменение № 10. Дата введения в действие 29.07.2019 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория В: холодец из говядины.

Изменение № 12 Дата введения в действие 14.04.2020 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б: холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». **Категория В:** холодец «Сытный»; холодец «Фирменный»; холодец «Вкусный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные**

изделия в желе. Подвид – студни Категория Б: студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Категория В:** студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – зельцы Категория Б:** зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». **Категория В:** зельц «Вкусный»; зельц «Фирменный»; зельц «Мясной»; зельц «Аппетитный». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные Категория Б:** заливное «Мясо прессованное «Оригинальное»». заливное «Мясо прессованное «Фирменное»». **Категория В:** заливное «Мясо прессованное «Оригинальное»». заливное «Мясо прессованное «Фирменное»».

Изменение № 13. Дата введения в действие 20.05.2020 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – заливные «Заливное из свиных голяшек».

Изменение № 14. Дата введения в действие 07.09.2020 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Подвид – холодцы Категория Б: холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II]. **Категория В:** холодец из говядины и свинины; холодец «Праздничный»; холодец «Домашний» [вариант I]; холодец «Домашний» **[**вариант II].

Изменение № 15. Дата введения в действие 07.10.2020 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия в желе. Ассорти колбасное в желе.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения холодец **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона;** мясной холодец **– холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %;** студень **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона;** мясосодержащий студень **студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно;** категория холодцов и студней **подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре.** *Примечание.* **Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке.** заливное из мяса (пищевых субпродуктов) **– изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе.** *Примечание***. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями.** мясопродукты в желе **– изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении;** бульон **мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них.** *Примечание.* **Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде.** желатин пищевой **продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%.** Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов: **в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток;** Рекомендуемые сроки годности холодцов **(целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток.** Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток.** Рекомендуемые сроки годности студней, **заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток.** Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток.** Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично **упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток;** Рекомен-

дуемые сроки годности упакованной продукции **с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток;** Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток.** Рекомендуемые сроки годности упакованной **продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток;** Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции **с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток;** Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции **с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток;** Рекомендуемые сроки годности изделий **мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток.** Рекомендуемые сроки годности изделий **мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток.** Срок годности продукции **после вскрытия упаковки не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.**

12 900 РУБ.	**ТУ 10.13.13-020-37676459-2019** **СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на субпродукты птицы пищевые копченые и сушеные, вырабатываемые из субпродуктов сухопутной и водоплавающей птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления пряностей, специй, соусов и иных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для реализации в розничной и оптовой торговой сети [далее по тексту – субпродукты копченые или сушеные, продукт/продукция]. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты птицы пищевые вырабатывают классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок в следующем ассортименте**: Субпродукты пищевые птицы копченые:** желудки индюшиные к пиву варено-копченые; желудки куриные к пиву варено-копченые; желудки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; сердца индюшиные к пиву варено-копченые; сердца куриные к пиву варено-копченые; сердца цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки индюшиные к пиву варено-копченые; шейки куриные к пиву варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки утиные к пиву варено-копченые; шейки гусиные к пиву варено-копченые; головки индюшиные к пиву варено-копченые; головки куриные к пиву варено-копченые; головки утиные к пиву варено-копченые; головки гусиные к пиву варено-копченые; лапки индюшиные к пиву варено-копченые; лапки куриные к пиву варено-копченые; лапки утиные к пиву варено-копченые; лапки гусиные к пиву варено-копченые; язычки утиные к пиву варено-копченые; язычки гусиные к пиву варено-копченые; головки утиные «По-пекински» варено-копченые; головки гусиные «По-пекински» варено-копченые; лапки утиные «По-пекински» варено-копченые; лапки гусиные «По-пекински» варено-копченые; гребни к пиву варено-копченые; «Пивной каламбур» [из смеси субпродуктов птицы] варено-копченые. **Субпродукты пищевые птицы сушеные:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; фишки [таблетки]; стружка нарезка [ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д]. «Салямки» из ног [лапок]; «Салямки» из шеи; «Салямки» из желудков; «Салямки» печени; «Салямки» из гребешков; «Салямки» из сердец; «Салямки» из смеси субпродуктов птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении субпродуктов птицы копченых и сушеных применяют: смеси специй, декоративные обсыпки, сушеные овощи, овощные порошки, соусы, экстракты и др. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: **варено-копченых [копчено-вареных]:** целыми изделиями – не более 30 суток; в нарезке – не более 20 суток; с использованием консервантов– не

более 25 суток. —**сушеных**: весовой – не более 180 суток; в нарезке – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов из птицы**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **варено-копченые [копчено-вареные]:** при температуре хранения не выше минус 8ºС не более 9 месяцев; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 12 месяцев; сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.11.60-788-37676459-2018** **ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эндокринно-ферментное сырье (далее – сырьё, продукция), получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных (продуктивных) животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства медицинских, ветеринарных препаратов, ферментных препаратов, питательных сред медицинских препаратов и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства, здравоохранения, пищевой промышленности. Эндокринно-ферментное сырье выпускают в замороженным виде или химически консервированное этиловом спиртом, чистым ацетоном, формалином и поваренной солью, или высушенное (для отдельных видов сырья).

Ассортимент: Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от направления использования,анатомической принадлежности и от видов убойных (продуктивных) животных выпускают в следующем ассортименте: **Эндокринное сырье:** гипофиз крупного рогатого скота (передние и задние доли); гипофиз свиной; гипофиз мелкого рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы] крупного рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы]свиной; эпифиз [шишковидные железы]мелкого рогатого скота; гипоталамус крупного рогатого скота; гипоталамус свиной; гипоталамус мелкого рогатого скота; зобная железа крупного рогатого скота; зобная железа свиная; зобная железа мелкого рогатого скота; поджелудочная железа крупного рогатого скота; поджелудочная железа свиная; поджелудочная железа мелкого рогатого скота; паращитовидные железы крупного рогатого скота; паращитовидные железы свиней; паращитовидные железы мелкого рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] крупного рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] свиней; надпочечники [надпочечные железы] мелкого рогатого скота; щитовидная железа крупного рогатого скота; щитовидная железа свиная; щитовидная железа мелкого рогатого скота; железы пузырьковидные крупного рогатого скота[быков]; железы пузырьковидные свиней [хряков]; железы пузырьковидные мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; желтые тела крупного рогатого скота; желтые тела свиные; желтые тела мелкого рогатого скота; плацента крупного рогатого скота; плацента свиная; плацента мелкого рогатого скота; семенники крупного рогатого скота[быков]; семенники свиней [хряков] семенники мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; яичники крупного рогатого скота; яичники свиней; яичники мелкого рогатого скота. **Ферментное сырье:** поджелудочная железа (орган двойной секреции) крупного рогатого скота; поджелудочная железа (орган двойной секреции) свиная; поджелудочная железа (орган двойной секреции) мелкого рогатого скота; слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота; слизистая оболочка свиных желудков; сычуги мелкого рогатого скота; сычуги телят; слизистая оболочка тонких кишок крупного рогатого скота; слизистая оболочка тонких кишок свиная; слизистая оболочка тонких кишок мелкого рогатого скота. **Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное эндокринно-ферментное сырье поштучно, в пластинах или в блоках:** замороженные пластины [блоки] из гипофизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипофизов свиней; замороженные пластины [блоки] из гипофизов мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов свиней; замороженные пластины [блоки] из эпифизов мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса свиней; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из зобных желез телят; замороженные пластины [блоки] из зобных желез молодняка крупного рогатого скота в возрасте до 3 лет; замороженные пластины [блоки] из зобных желез свиных; замороженные пластины [блоки] из зобных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез

крупного рогатого скота[быков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из семенников крупного рогатого скота[быков]; замороженные пластины [блоки] из семенников мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из семенников свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из желтых тел крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из желтых тел свиных; замороженные пластины [блоки] из желтых тел мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из плаценты крупного рогатого скота; —замороженные пластины [блоки] из плаценты свиной; —замороженные пластины [блоки] из плаценты мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки сычуга крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки свиных желудков. **Эндокринно-ферментное сырье химически консервированное:** гипофизы крупного рогатого скота химически консервированные; гипофизы свиные химически консервированные; гипофизы мелкого рогатого скота химически консервированные; паращитовидные железы химически консервированные; поджелудочная железа химически консервированные; слизистая оболочка тонких кишок химически консервированная. **Эндокринно-ферментное сырье сухое:** сычуги телят; сычуги овец, коз.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Термины и определения Эндокринное сырье [железами внутренней секреции]: Железы, которые продуцируют вырабатываемые ими вещества (инкреты) непосредственно в кровь и лимфу, а также железы с двойной секрецией, выполняющие внутрисекреторные и внешнесекреторные функции. **Ферментное сырье:** Железы, характеризующиеся только внешней секрецией и выделяющие свой секрет в полость организма или во внешнюю среду, а также органы и другое сырье животного происхождения, используемые для производства ферментов и ферментных препаратов. **Гормоны:** Вещества, выделяемые железами внутренней секреции; **Ферменты:** Вещества, выделяемые железами внешней секреции; **Гипофиз:** Железа внутренней секреции нижний мозговой придаток, расположенный в гипофизарной ямке турецкого седла клиновидной кости черепа; **Паращитовидные железы:** Парные железы внутренней секреции, расположенные в виде нескольких небольших овальных образований на поверхности или внутри щитовидной железы; **Щитовидная железа:** Железа внутренней секреции, расположенная на шее по обеим сторонам трахеи позади щитовидного хряща; **Зобная железа:** Железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенная снизу по бокам трахеи и в грудной полости; **Поджелудочная железа:** Железа внутренней и внешней секреции, расположенная в брыжейке двенадцатиперстной кишки, на печени, и участвующая в регуляции обмена веществ; **Инсулин:** Гормон пептидной природы, вырабатываемый поджелудочной железой. **Надпочечники:** Парные железы внутренней секреции, расположенные по одной впереди каждой почки; **Яичники:** Парные половые железы самок, продуцирующие яйцеклетки и половые гормоны, расположенные позади почек вблизи рогов матки **Желтое тело:** Временная железа внутренней секреции, развивающаяся в яичнике из клеток фолликула после его разрыва и выхода яйцеклетки; **Плацента:** Орган, образующийся во время беременности и обеспечивающий связь плода с организмом матери; **Эпифиз [шишковидная железа]:** Железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга; **Семенники:** Парные половые железы самцов, продуцирующие спермии и половые гормоны, расположенные в мошонке; **Гипоталамус:** Скопление ядер нервных клеток с многочисленными волокнами, образующих участок головного мозга размером 3,5×2 см и глубиной 1,5 см. **Железы пузырьковидные:** Компактное железистое образование альвеолярно-трубчатое с бугристой поверхностью, размещенное сбоку и дорзально от шейки мочевого пузыря, одетое снаружи толстой фиброзной капсулой с многочисленными гладкими мускульными волокнами и отходящими от нее в толщу железы трабекулами, разделяющие её на дольки. Часть дорзальной поверхности желез, обращенная в медиальную сторону, покрыта брюшиной. **Слизистая оболочка тонких кишок:** оболочка тонких кишок,представляющая собой эпителий с характерным рельефом и с наличием целого ряда анатомических образований: циркулярных складок, ворсинок и кишечных желез или крипт. **циркулярные складки (лат. *plicae circulares*)** сформированы слизистой оболочкой и подслизистой основой тонкой кишки; **кишечные ворсинки (лат. *villi intestinales*)** образованы выпячиваниями слизистой оболочки пальцевидной либо листовидной формы, свободно выступающие в просвет тонкой кишки. Число ворсинок в тонкой кишке весьма значительно: от 22 до 40 ворсинок на один квадратный миллиметр слизистой оболочки; **кишечные железы или крипты (лат. *glandulae seu cryptae intestinales*)** представлены трубчатыми углублениями, расположенными в собственной пластинке слизистой оболочки, а их устья открываются в просвет тонкой кишки между кишечными ворсинками. При этом на один квадратный миллиметр поверхности слизистой оболочки тонкой кишки приходится до 100 крипт, общее их количество превышает 150 миллионов кишечных желёз на всём протяжении, а общая площадь крипт в тонкой кишке достигает 14 м2. **Сычуг телят и ягнят-молочников [до 3-х месячного возраста]:** Слизистый пищевой субпродукт, в виде четвертого отдела желудка [железистый желудок],средней

массой сычужка теленка 25г, ягненка 8 г, и предназначенный для производства молокосвертывающих и медицинских ферментных препаратов; **Слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота или свиного желудка:** Внутренняя оболочка желудка, представляющая собой однослойный цилиндрический эпителий, собственный слой и мышечную пластинку, образующую складки (рельеф слизистой оболочки), желудочные поля и желудочные ямки, где локализованы выводные протоки желудочных желез, толщиной от 1,5 до 2 мм. **Молокосвертывающая активность:** Способность сычуга или молокосвертывающего ферментного препарата катализировать коагуляцию казеина молока с образованием хлопьев в молочном субстрате при заданных условиях. **Молочный субстрат:** Белково-минеральный комплекс восстановленного обезжиренного молока с установленными физико-химическими показателями, применяемый для определения общей молокосвертывающей активности и долей молокосвертывающей активности химозина и пепсинов от общей молокосвертывающей активности. **Контрольный образец сычужного фермента:** Определенное количество сычужного фермента по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующего требованиям приложения А, предназначенное для измерения общей молокосвертывающей активности и доли активности химозина или говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности. Контрольный образец сопровождается свидетельством установленной формы. **Продолжительность свертывания молочного субстрата:** Время, затраченное на коагуляцию казеина молока молочного субстрата с образованием хлопьев. **Свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубки, состоящей из одной камеры. Замороженное эндокринно-ферментное сырье хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. **Рекомендуемый срок годности** эндокринно-ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: поджелудочных желез не более 6 месяцев; слизистых оболочек не более двенадцати месяцев; гипофизов не более 6 месяцев; гипоталамусов не более 6 месяцев; шишковидных желез [эпифизов] не более 6 месяцев; паращитовидных желез не более 6 месяцев; надпочечных желез не более 6 месяцев; щитовидных желез не более 6 месяцев; зобных желез не более 6 месяцев; семенников не более 6 месяцев; плаценты не более 6 месяцев; пузырьковидных желез не более 6 месяцев; желтых тел не более 6 месяцев; яичников не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного эндокринного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 6 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** сухого ферментного сырья при температуре не выше 25°С в течение 12 месяцев. Высушенное эндокринно-ферментное сырье транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте. **Сроки годности** высушенных гипофизов в упакованном виде в закрытом помещении при температуре воздуха не выше 18 °С не более 12 месяцев. **Сроки годности** сухих сычугов при температуре не выше 0°С и относительной влажности воздуха не более 80 % не более 12 месяцев. Не допускается хранение сычугов в одной камере с другими видами животного сырья и другими продуктами со специфическим запахом. Эндокринно-ферментное сырье должно храниться в закрытой таре, в помещениях, исключающих попадание прямых солнечных лучей, на деревянных стеллажах или поддонах, отдельно по партиям, при температуре не выше плюс 25 °С и не ниже минус 25 °С. Во время хранения эндокринно-ферментного сырья в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.11.36-649-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство пищевых мясных обработанных субпродуктов оленьих и прочих животных семейства оленьих (оленевых), полученных в результате убоя и при разделке туш убойных животных (далее по тексту – субпродукты, продукция), а также блоков из мясных обработанных субпродуктов замороженных. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: **Вид: субпродукты оленьи Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей;

ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты марала Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты косули Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты лани Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты кабарги Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Группа: мякотные:** печень оленья Экстра; печень марала Экстра; печень косули Экстра; печень лани Экстра; печень кабарги Экстра; селезенка оленья Экстра; селезенка марала Экстра; селезенка косули Экстра; селезенка лани Экстра; селезенка кабарги Экстра; сердце оленье Экстра; сердце марала Экстра; сердце косули Экстра; сердце лани Экстра; сердце кабарги Экстра; диафрагма оленья Экстра; диафрагма марала Экстра; диафрагма косули Экстра; диафрагма лани Экстра; диафрагма кабарги Экстра; почки оленьи Экстра; почки марала Экстра; почки косули Экстра; почки лани Экстра; почки кабарги Экстра; легкие оленьи Экстра; легкие марала Экстра; легкие косули Экстра; легкие лани Экстра; легкие кабарги Экстра; трахеи оленьи Экстра; трахеи марала Экстра; трахеи косули Экстра; трахеи лани Экстра; трахеи кабарги Экстра; мясная обрезь оленья Экстра; мясная обрезь марала Экстра; мясная обрезь косули Экстра; мясная обрезь лани Экстра; мясная обрезь кабарги Экстра; сухожилия оленьи Экстра; сухожилия марала Экстра; сухожилия косули Экстра; сухожилия лани Экстра; сухожилия кабарги Экстра. **Группа: слизистые:** рубец олений Экстра; сычуг олений Экстра; книжка оленья Экстра; рубец марала Экстра; сычуг марала Экстра; книжка марала Экстра; рубец косули Экстра; сычуг косули Экстра; книжка косули Экстра; рубец лани Экстра; сычуг лани Экстра; книжка лани Экстра; рубец кабарги Экстра; сычуг кабарги Экстра; книжка кабарги Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения **субпродукты** продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрези, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей; **мякотные субпродукты** Субпродукты без костей, слизи и шерсти. Примечание. К мякотным субпродуктам относятся: языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов; молочные железы; **слизистые субпродукты** Субпродукты, покрытые слизистой оболочкой. Примечание. К слизистым субпродуктам относятся: рубцы с сетками, сычуги, книжки. **мясокостные субпродукты** Субпродукты, состоящие из мяса и костей. Примечание. К мясокостным субпродуктам относятся: головы и хвосты **шерстные субпродукты** Субпродукты, имеющие шерстный покров. Примечание. К шерстным субпродуктам относятся: ноги, путовые суставы и губы, уши. **мясная обрезь:** Мякотный пищевой

субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **мясо голов:** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо. Условия хранения и **рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов,** включая транспортирование, при относительной влажности воздуха не менее 95-98%: при температуре воздуха не выше минус 12 – не более 4 месяца; при температуре воздуха не выше минус 18 – не более 6 месяцев; при температуре воздуха не выше минус 20 – не более 7 месяцев; при температуре воздуха не выше минус 25 – не более 10 месяцев; Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов. Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.11.20-640-37676459-2018** **СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты обработанные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде. **Ассортимент Мясокостные, шерстные:** головы; ноги; хвосты. **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; почки; селезенка; мясо пищевода; мясо голов; семенники; обрезь. **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с момента изготовления при относительной влажности воздуха 85-95% и температуре от минус 1 до плюс 4°С: негерметично упакованная **– не более 2 суток;** герметично упакованная – **не более 4 суток;** упакованная под вакуумом или с применением модифицированной газовой атмосферы **– не более 8 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.11.33-646-37676459-2018** **СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты обработанные замороженные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде. **Ассортимент: Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; семенники; семенники в блоках; обрезь; обрезь в блоках. **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуги, книжки; рубцы сетками, сычуги, книжки в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень «Экстра»; селезенка «Экстра»; сердце «Экстра»; диафрагма «Экстра»; почки «Экстра»; легкие «Экстра»; трахеи «Экстра»; мясо голов «Экстра»; мясо пищевода «Экстра»; обрезь «Экстра». **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуг, книжка бараньи «Экстра».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, негерметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 90 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **герметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 120 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 180 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии

с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-807-37676459-2018** **ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными и мясосодержащими фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Графские»; пельмени «Таймырские»; хинкали «Таймырские»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Советские»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Липецкие»; равиоли «Особые»; равиоли «Московские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Особые»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Советские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницкие»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Восточные»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени «Мясо-картофельные»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые» сочные; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; самса «Слободская»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; беляши «Дачные»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; чебуреки «Дачные»; самса «Бородинская»; самса «Столичная»; беляши «Ленивые»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Деликатесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени «Пища богов»; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Северские»; пельмени «Застольные»; пельмени «Новые»; пельмени «Мясокапустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Пикантные»; хинкали «Любительские»; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса с мясом и картофелем; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; чебуреки «Деревенские». **Категории Д:** пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; пельмени «Фасолевые». **Термины и определения Мясной полуфабрикат категории А** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 °С: весовой – **не более 3 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 4 месяцев;** герметично упакованной – **не более 6 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 8 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-818-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса кролика, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы полукопченые из мяса кролика: колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Охотничья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Фирменная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Царская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Суздальская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Особая»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Колбаса из мяса бобра с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса бобра»; колбаски полукопченые из мяса бобра «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса бобра с ароматом брусники; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Охотника». **Колбасы варено-копченые из мяса кролика:** Колбаса варено-копченая из мяса кролика изысканная; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат». «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с лимонной цедрой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с изюмом и мускатным орехом»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика со свиной грудинкой и шафраном»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с луком и сушеной зеленью»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с говядиной и зирой»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с белым перцем и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с чесноком и сушеным укропом»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с мясом нутрии и телятиной»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с паприкой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с говядиной и ромом»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с кайенским перцем и пивом»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с клюквой»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с горчицей»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с горохом и специями»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с репчатым луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика со смесью перцев и хреном»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Полесская». **Колбасы сырокопченые из мяса кролика:** Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика по-итальянски; Салями из мяса кролика по-милански; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Римская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пи-

руэт» Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс». «Сырокопченая колбаса из мяса кролика со свининой»; «Сырокопченая колбаса из мяса кролика с паприкой»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пальмира»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Посольские»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Фирменная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Царская». **Колбасы сыровяленые из мяса кролика:** колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Суджук»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Сальчичон»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Чоризо»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Чоризо по-мексикански»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Праздничная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные варено-копченые: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные сырокопченые: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; Изделия колбасные сыровяленые:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС и относительной влажности воздуха от 95% до 98%: **Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика:** целыми батонами (батончиками) – не более 90 суток; **Изделия колбасные варено-копченые:** целыми батонами (батончиками) – не более 90 суток; **Изделия колбасные сырокопченые:** целыми батонами (батончиками) – не более 9 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые:** целыми батонами (батончиками) – не более 4 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-787-37676459-2018 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фаршированные вареные мясные колбасы (далее колбасы), имеющие на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша, обернутые в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Царская»; «Царская «с короной»; «Царская с разноцветными кругами»; «Царская с ромбами»; «Царская» с целым языком»; «Царская» с покрошенным языком; «Прима с языком»; «Прима слоеная»; «Прима с шейкой свиной»; «Прима прессованная»; «Глазированная колбаса»; «Глазированная «Шахматная»; «Глазированная «Языковая»; «Глазированная «кубиками»; «Глазированная «мозаикой»; «Глазированная «ёлочкой»; «Глазированная «Звездная»; «Фисташковая»; «Слойка ветчинная»; «Харьковская»; «Гамбургская»; «Испанская белая»; «Испанская красная со шпиком»; «Особая с орехами»; «Особая с сердцем»; «Особая ветчинная»; «Уездная слоеная»; «Пикантная»; «Пикантная слоеная с изюмом и миндалем»; «Пикантная слоеная с оливками»; «Пикантная слоеная с грибами»; «Пикантная слоеная с вялеными томатами»; «Мортаделла по-итальянски с субпродуктами»; «Мортаделла по-итальянски с рубцом»; «Мортаделла по-итальянски с сердцем»; «Цыганская»; «Арахисовая»; Колбаски фаршированные; «Кембриджские колбаски»; «Фаршированные колбаски «любительские».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности фаршированных колбас при температуре воздуха от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами – не более 5 суток; целыми батонами с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 8 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами – не более 25 суток; целыми батонами с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 30 суток; порционная нарезка – не более 25 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL** целыми батонами (батончиками) – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** колбас при температуре воздуха от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.13.14-193-37676459-2018 МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА (взамен ТУ 9211-193-37676459-2013)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на разделку мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса, в предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины (телятины). Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина для жарки); говядина для тушения; говядина для варки; филей говяжий на кости; филей говяжий без кости; говядина односортная; тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; шейный; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; **Категория Д:** кость пищевая; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная

часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортная; тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; шейный; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; **Категория Д:** кость пищевая; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; нежирная свинина 90/10; нежирная свинина 100; шинка свиная; вырезка свиная; окорок свиной; карбонад свиной; карбонад свиной для с/к; **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Свиная обрезь; полутуши без шкуры; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; шейка свиная; шейка свиная для с/к; буженина свиная; лопатка свиная; полужирная свинина; рулька свиная; грудинка свиная; лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; грудинка; свинина односортная жирная; поясничная часть с пашиной; рулька (предплечье); голяшка; **Категория В:** блочное мясо. Корейка; корейка; котлетное мясо; **Категория Г:** блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; грудинка; свинина жирная; щековина свиная; ребра пластовые свиные (ав); ребра свиные; ребра одинарные свиные; ребра хребтовые свиные; голяшка свиная; **Категория Д:** сало-шпик; шкурка свиная; кость пищевая; белково-жировое сырье в блоках; шпик боковой; шпик хребтовой; свинина жирная; подшкурник свиной; шпик на шкуре; ножки свиные; кость свиная; кость свиная суповая; шкура свиная; шкура свиная формованная; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; **Категория Б:** корейка; грудинка; **Категория Д:** кость пищевая; **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья: Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины (телятины). Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина для жарки) Экстра; говядина для тушения Экстра; говядина для варки Экстра; филей говяжий на кости Экстра; филей говяжий без кости Экстра; говядина односортная Экстра. тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; шейный Экстра; пашина Экстра; зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; поясничная часть с пашиной Экстра; **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра; **Категория В:** котлетное мясо Экстра; грудинка Экстра; свинина односортная жирная Экстра; **Категория Г:** грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из баранины. Категория А:** тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра; **Категория Б:** корейка Экстра; грудинка Экстра.

Примечание: ***полуфабрикат категории А***: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. ***полуфабрикат категории Б:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. ***полуфабрикат категории В:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Г:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Д:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее.

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.06.2021 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины (телятины). Категория А: говядина высший сорт; говядина первый сорт; говядина второй сорт.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до 0 °С, относительной влажности не более 85%: говядина, конина не более 16 суток; молочная телятина не более 12 суток; баранина, козлятина,

ягнятина не более 12 суток; свинина (подвесом)- не более 12 суток. **Сроки годности** подмороженной продукции при температуре от минус 3 до минус 2° С, относительной влажности не более 90%: говядина, телятина, конина не более 20 суток; баранина, козлятина не более 20 суток; свинина- не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от $+2^0$С до + 6^0С: говядина, конина не более 32 суток; молочная телятина не более 25 суток; баранина, козлятина, ягнятина не более 25 суток; свинина не более 25 суток. **Сроки годности** замороженной продукции: говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 12° С, относительной влажности 95-98% 8 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 18 °С, относительной влажности 95-98% 12 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 20°С, относительной влажности 95-98%- 14 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 25°С, относительной влажности 95-98% -18 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 12 °С, относительной влажности 95-98% 6 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 18°С, относительной влажности 95-98% -10 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 20°С, относительной влажности 95-98% -11 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 25° С, относительной влажности 95-98% 12 месяцев; свинина при температуре не выше минус 12°С, относительной влажности 95-98% 3 месяца; свинина при температуре не выше минус 18 °С, относительной влажности 95-98% 6 месяцев; свинина при температуре не выше минус 20 °С. относительной влажности 95-98 % 7 месяцев; свинина при температуре не выше минус 25 °С, относительной влажности 95-98% 12 месяцев; свинина в блоках, замороженная в морозильной камере, при температуре от минус 10 ^{0}С до минус 18 °С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.13.14-083-37676459-2017** **МЯСО СЫРОВЯЛЕНОЕ И КОПЧЕНО-ВЯЛЕНОЕ К ПИВУ** **(взамен ТУ 9213-083-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия сыровяленые и копчено-вяленые из мяса говядины (телятины), конины (жеребятины), оленины, свинины, предварительно подвергнутых посолу, с добавлением или без добавления специй и вкусоароматических веществ (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо говядины сыровяленое «К пиву»; мясо свиное сыровяленое «К пиву»; мясо телячье вяленое «К пиву»; мясо конины вяленое «К пиву»; мясо жеребятины вяленое «К пиву»; мясо оленины вяленое «К пиву»; мясо говяжье сыровяленое «Острое»; мясо свиное сыровяленое «Острое»; мясо телячье сыровяленое «Острое»; мясо конины сыровяленое «Острое»; мясо жеребятины сыровяленое «Острое»; мясо оленины сыровяленое «Острое»; мясо говяжье сыровяленое «Пряное»; мясо свиное сыровяленое «Пряное»; мясо телячье сыровяленое «Пряное»; мясо конины сыровяленое «Пряное»; мясо жеребятины сыровяленое «Пряное»; мясо оленины сыровяленое «Пряное»; мясо говяжье сыровяленое с паприкой; мясо свиное сыровяленое с паприкой; мясо телячье сыровяленое с паприкой; мясо конины сыровяленое с паприкой; мясо жеребятины сыровяленое с паприкой; мясо оленины сыровяленое с паприкой; мясо говяжье сыровяленое с тмином; мясо свиное сыровяленое с тмином; мясо телячье сыровяленое с тмином; мясо конины сыровяленое с тмином; мясо жеребятины сыровяленое с тмином; мясо оленины сыровяленое с тмином; мясо говяжье сыровяленое «Барбекю»; мясо свиное сыровяленое «Барбекю»; мясо телячье сыровяленое «Барбекю»; мясо конины сыровяленое «Барбекю»; мясо жеребятины сыровяленое «Барбекю»; мясо оленины сыровяленое «Барбекю»; мясо говяжье сыровяленое «Гриль»; мясо телячье сыровяленое «Гриль»; мясо свинины сыровяленое «Гриль»; мясо конины сыровяленое «Гриль»; мясо жеребятины сыровяленое «Гриль»; мясо оленины сыровяленое «Гриль»; чипсы мясные из говядины сыровяленые; чипсы мясные из свинины сыровяленые; чипсы мясные из телятины сыровяленые; чипсы мясные из конины сыровяленые; чипсы мясные из жеребятины сыровяленые; чипсы мясные из оленины сыровяленые; чипсы из говядины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из телятины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из свинины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из конины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из оленины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из говядины с чесноком сыровяленые; чипсы из телятины с чесноком сыровяленые; чипсы из свинины с чесноком сыровяленые; чипсы из конины с чесноком сыровяленые; чипсы из жеребятины с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины с чесноком сыровяленые; чипсы из говядины с луком сыровяленые; чипсы из телятины с луком сыровяленые; чипсы из свинины с луком сыровяленые; чипсы из конины луком сыровяленые; чипсы из жеребятины с луком сыровяленые; чипсы из оленины с луком сыровяленые; чипсы из говядины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из телятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны

с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из свинины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из конины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из жеребятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из оленины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из говядины «Острые» сыровяленые; чипсы из телятины «Острые» сыровяленые; чипсы из свинины «Острые» сыровяленые; чипсы из конины «Острые» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Острые» сыровяленые; чипсы из оленины «Острые» сыровяленые; чипсы из говядины «Пряные» сыровяленые; чипсы из телятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из свинины «Пряные» сыровяленые; чипсы из конины «Пряные» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из оленины «Пряные» сыровяленые; чипсы из говядины с тмином сыровяленые; чипсы из телятины с тмином сыровяленые; чипсы из свинины с тмином сыровяленые; чипсы из конины с тмином сыровяленые; чипсы из жеребятины с тмином сыровяленые; чипсы из оленины с тмином сыровяленые; чипсы из говядины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из телятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из свинины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из конины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из жеребятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; билтонг из говядины с черным перцем; билтонг из говядины с красным перцем; билтонг из говядины с чесноком сыровяленый; билтонг из говядины с паприкой сыровяленый; билтонг из говядины «Пряный» сыровяленый; билтонг из говядины «Подкопченый» сыровяленый; билтонг из говядины «Классический» сыровяленый; билтонг из говядины «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» говяжьи сыровяленые; палочки «К пиву» свиные сыровяленые; палочки «К пиву» из конины сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из говядины; мясные снеки сыровяленые из свинины; мясные снеки сыровяленые из конины; мясные снеки сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из говядины; соломки мясные сыровяленые из свинины; соломки мясные сыровяленые из конины. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – копчено-вяленые. Категория А: мясо говяжье копчено-вяленое «К пиву»; мясо свиное копчено-вяленое «К пиву»; мясо телячье копчено-вяленое «К пиву»; мясо конины копчено-вяленое «К пиву»; мясо жеребятины копчено-вяленое «К пиву»; мясо оленины копчено-вяленое «К пиву»; мясо говяжье копчено-вяленое «Острое»; мясо свиное копчено-вяленое «Острое»; мясо телячье копчено-вяленое «Острое»; мясо конины копчено-вяленое «Острое»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Острое»; мясо оленины копчено-вяленое «Острое»; мясо говяжье копчено-вяленое «Пряное»; мясо свиное копчено-вяленое «Пряное»; мясо телячье копчено-вяленое «Пряное»; мясо конины копчено-вяленое «Пряное»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Пряное»; мясо оленины копчено-вяленое «Пряное»; мясо говяжье копчено-вяленое с паприкой; мясо свиное копчено-вяленое с паприкой; мясо телячье копчено-вяленое с паприкой; мясо конины копчено-вяленое с паприкой; мясо жеребятины копчено-вяленое с паприкой; мясо оленины копчено-вяленое с паприкой; мясо говяжье копчено-вяленое с тмином; мясо свиное копчено-вяленое с тмином; мясо телячье копчено-вяленое с тмином; мясо конины копчено-вяленое с тмином; мясо жеребятины копчено-вяленое с тмином; мясо оленины копчено-вяленое с тмином; мясо говяжье копчено-вяленое «Барбекю»; мясо телячье копчено-вяленое «Барбекю»; мясо конины копчено-вяленое «Барбекю»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Барбекю»; мясо говяжье копчено-вяленое «Гриль»; мясо свиное копчено-вяленое «Барбекю»; мясо телячье копчено-вяленое «Гриль»; мясо конины копчено-вяленое «Гриль»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Гриль»; мясо свинины копчено-вяленое «Гриль»; мясо оленины копчено-вяленое «Гриль»; чипсы мясные из говядины копчено-вяленые; чипсы мясные из свинины копчено-вяленые; чипсы мясные из телятины копчено-вяленые; чипсы мясные из конины копчено-вяленые; чипсы мясные из жеребятины копчено-вяленые; чипсы мясные из оленины копчено-вяленые; чипсы из говядины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из телятины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из свинины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из конины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из жеребятины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из говядины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из телятины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из свинины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из конины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из жеребятины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из оленины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из говядины с луком копчено-вяленые; чипсы из телятины с луком копчено-вяленые; чипсы из свинины с луком копчено-вяленые; чипсы из конины луком копчено-вяленые; чипсы из жеребятины с луком копчено-вяленые; чипсы из оленины с луком копчено-вяленые; чипсы из говядины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из телятины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из свинины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из конины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из жеребятины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или смета-ны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из оленины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из говядины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из телятины «Острые» копчено-вяленые; чипсы

из свинины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из конины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из жеребятины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из говядины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из телятины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из свинины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из конины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из жеребятины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из говядины с тмином копчено-вяленые; чипсы из телятины с тмином копчено-вяленые; чипсы из свинины с тмином копчено-вяленые; чипсы из конины с тмином копчено-вяленые; чипсы из жеребятины с тмином копчено-вяленые; чипсы из оленины с тмином копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука копчено-вяленые; палочки «К пиву» говяжьи копчено-вяленые; палочки «К пиву» свиные копчено-вяленые; палочки «К пиву» из конины копчено-вяленые; мясные снеки из говядины копчено-вяленые; мясные снеки из свинины копчено-вяленые; мясные снеки из конины копчено-вяленые; мясные снеки из оленины копчено-вяленые.

Изменение № 1. Дата введения в действие -04.10.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Острое»; мясо тибетского яка сыровяленое «Острое»; мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Пряное»; мясо тибетского яка сыровяленое «Пряное»; мясо марала сыровяленое с паприкой; мясо тибетского яка сыровяленое с паприкой; мясо марала сыровяленое с тмином; мясо тибетского яка сыровяленое с тмином; мясо марала сыровяленое «Барбекю»; мясо тибетского яка сыровяленое «Барбекю»; мясо марала сыровяленое «Гриль»; мясо тибетского яка сыровяленое «Гриль»; чипсы из мяса марала сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка сыровяленые; чипсы из мяса марала «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала с луком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с луком сыровяленые; чипсы из мяса марала со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса марала «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с тмином сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с тмином сыровяленые; чипсы из мяса марала «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» пикантные сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» пикантные сыровяленые; билтонг из мяса марала с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса марала «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Восточный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» из мяса марала сыровяленые; палочки «К пиву» из мяса тибетского яка сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из мяса марала; мясные снеки сыровяленые из мяса тибетского яка; соломки мясные сыровяленые из мяса марала; соломки мясные сыровяленые из мяса тибетского яка. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – копчено-вяленые. Категория А:** юкола из говядины копчено-вяленая; юкола из конины копчено-вяленая; юкола из оленины копчено-вяленая; юкола из мяса марала копчено-вяленая; юкола из мяса тибетского яка копчено-вяленая.

Изменение № 2. Дата введения в действие - 27.12.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо лося сыровяленое «К пиву»; мясо медведя сыровяленое «К пиву»; мясо лося вяленое «К пиву»; мясо медведя вяленое «К пиву»; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины «Острые»; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из мяса лося «Традиционные»; соломки мясные сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из марала; билтонг из лосятины с чесноком; билтонг из медвежатины с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – копчено-вяленые. Категория А:** мясо лося «К пиву»; мясо медведя «К пиву»; юкола из лосятины; юкола из медвежатины; мясо лосиное «Острое»; мясо медвежье «Острое»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Острые».

Изменение № 3. Дата введения в действие -21.07.2020 год. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. **Категория А:** палочки из свинины; палочки из говядины; палочки из кабана; чипсы из кабана.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сыровяленой и копчено-вяленой продукции из свинины, с момента изготовления, при температуре от 0°С до плюс 25°С: — негерметично упакованной продукции **– не более 30 суток;** — герметично упакованной продукции **– не более 90 суток;** — упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности** сыровяленой и копчено-вяленой продукции говядины (телятины), конины (жеребятины), оленины, с момента изготовления, при температуре не выше от 0°С до плюс 25°С: — негерметично упакованной продукции **– не более 60 суток;** — герметично упакованной продукции **– не более 120 суток;** — упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 240 суток. Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до плюс 25°С **– не более 15 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-282-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9216-282-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные ветчинно-рубленные консервы стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из свинины, говядины, птицы, оленины, конины с добавлением или без добавления крупы манной, крахмала, комплексных пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные рубленные: фарш ветчинно-рубленый «Любительский»; фарш ветчинно-рубленый «Обеденный»; фарш ветчинно-рубленый «Петровский»; фарш ветчинно-рубленый «Экстра»; фарш ветчинно-рубленый «К завтраку»; фарш ветчинно-рубленый «Застольный»; фарш ветчинно-рубленый «Аппетитный»; фарш ветчинно-рубленый «Восточный»; фарш ветчинно-рубленый «Туристический»; фарш ветчинно-рубленый «Пикник»; мясо ветчинно-рубленное «Любительское»; мясо ветчинно-рубленное «Обеденное»; мясо ветчинно-рубленное «Петровское»; мясо ветчинно-рубленное «Экстра»; мясо ветчинно-рубленное «К завтраку»; мясо ветчинно-рубленное «Застольное»; мясо ветчинно-рубленное «Аппетитное»; мясо ветчинно-рубленное «Восточное»; мясо ветчинно-рубленное «Туристическое»; мясо ветчинно-рубленное «Пикник».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет; **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере – не более 1 года. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-137-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-137-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на мясорастительные консервы из оленины, герметически укупоренные и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготавливаемые с использованием круп, бобовых, овощей, вкусоароматичексих добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы с крупами:*** каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; каша пшенная с олениной; каша ячневая с олениной; плов с олениной. ***Консервы с бобовыми:*** оленина с фасолью; оленина с горохом; оленина с нутом; оленина с чечевицей; каша гороховая с олениной. ***Консервы с овощами:*** азу из оленины с картофелем; оленина с овощным ассорти; оленина со сладким перцем; оленина с картофелем и капустой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 25.10.2018 год. ***Консервы с овощами:*** жаркое из оленины. ***Консервы кусковые:*** оленина в винном соусе; оссобуко из оленины.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре **не более 2-х лет**, в реторт упаковке и ламистере **не более 1 года.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.13.14-235-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ9212-235-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид панированные. Категория А:**отбивные из телячьего сердца отбивные из говяжьего сердца отбивные из говяжьего сердца в кляре шницели из говяжьего сердца шницели из говяжьего сердца «По-милански» **Категория Б:**отбивные из свиного сердца отбивные из свиного сердца в кляре бефстроганов из говяжьего сердца бефстроганов из свиного сердца шницели из свиного сердца шницели из свиного сердца «По-милански» **Категория Д:**печень для жарки печень для жарки в мучной панировке мозги для жарки почки для жарки почки для жарки в сухарях «Броше» шницель из вымени ромштекс из печени ромштекс из печени в цветной панировке **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид непанированные. Категория А:**гуляш из говяжьего сердца бефстроганов из говяжьего сердца **Категория Б:**жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов гуляш сборный говяжий гуляш сборный свиной гуляш из свиного сердца шашлык из свиного сердца бефстроганов из свиного сердца **Категория Д:**гуляш из вымени полуфабрикат костный мозг печень «По-гомельски» печень говяжья «По-бразильски» ассорти из субпродуктов для барбекю шашлык из субпродуктов «По-абазински» печень для тушения печень для запекания шашлык из печени шашлык из печени в беконе печень «По-строгановски» поджарка из печени шашлык из

щековины. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид – фаршированные. Категория Б:** рулет из сердца с грибами; сердце фаршированное овощами. **Категория В:** сердце фаршированное печенью **Категория Д:**рулет из желудка желудок свиной, фаршированный ливером рулет из рубца со специями рулет из рубца с чесноком рулет из рубца острый рулет из рубца с морковью трубочки из печени с яблоками **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые. Категория В:**набор мясной для жаркого из свинины набор бараний для калле-баш-аяк набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов ассорти «По-винницки» **Категория Г:**набор мясной для холодца набор мясной для студня с мясом птицы набор мясной для студня «По-таджикски» набор мясной для супа из субпродуктов набор бараний «Кала-поча» набор для шурпы из говяжьих субпродуктов набор для шурпы из свиных субпродуктов набор для шурпы из бараньих субпродуктов «Кыздырма» из субпродуктов «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов шашлык из бараньих субпродуктов шашлык из свиных субпродуктов набор для запеканки из субпродуктов набор для зельца **Категория Д:**набор мясной для студня набор мясной для студня «Домашний» набор мясной для холодца «Домашний» набор мясной для студня «По-украински» набор мясной для студня «По-казахски» набор мясной для студня «По-белорусски» набор мясной для студня «По-молдавски» набор мясной для студня «По-литовски» набор мясной для студня с языком набор мясной для холодца свиной набор мясной для холодца говяжий набор мясной для холодца «По-белорусски» набор мясной для холодца «По-молдавски» набор мясной для холодца «По-эстонски» набор мясной для холодца «По-латвийски» набор мясной для рассольника говяжий набор мясной для рассольника свиной набор мясной для мужижи набор мясной для хаша «По-грузински» набор мясной для хаша «По-азейбарджански» набор мясной для хаша «По-армянски» набор мясной для «Джиз-быз» набор говяжий «Калла-пача» набор бараний для пити набор бараний для куардака набор бараний для куардака «По-таджикски» набор говяжий для куардака набор бараний для куардака «По-казахски» набор для зельца «Домашний» набор для бигуса кучмачи свиные «По-домашнему» **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных фарш из субпродуктов говяжьих фарш из субпродуктов свиных фарш «Домашний» фарш для бифштекса «Манти». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленыеПодвид – формованные. Категория Б:**люля-кебаб бифштекс «Молодежный» палочки из субпродуктов крокеты из субпродуктов тефтели из субпродуктов купаты полуфабрикат мясной «Особый» субпродукты рубленые со специями «Ёжики» из сердца **Категория В:**кюфта кюфта «По-московски» фрикадельки из субпродуктов фарш для долмы купаты из свиных и говяжьих субпродуктов котлеты из сердца биточки из сердца котлеты из сердца «По-домашнему» биточки из сердца «По-домашнему» «Кололак» из говяжьих субпродуктов «Кололак» из свиных субпродуктов голубцы из сердца «По-венгерски» **Категория Г:**«Асип» (колбаски из субпродуктов) колбаски из субпродуктов колбаса из говяжьих субпродуктов колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов начинка субпродуктовая для вторых блюд «Печеночная» колбаса оладьи из печени котлеты из печени биточки из печени отбивная из свиной печени оладьи из свиной печени котлеты из свиной печени «По-домашнему» колбаски из субпродуктов для пикника «Сариси» «Ливер в сальнике» шашлык из печени и почек «Королевский». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид формованные. Категория В:** пельмени «Закусочные» пельмени «Особые» Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.04.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д: жилки свиные (от обвалки свиных полутуш); сухожилия диафрагмы; сухожилия сгибателей; набор для желе.

Изменение № 2. Дата введения в действие 13.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: «Тутырма по-татарски» с рисом; «Тутырма по-татарски» с гречкой; «Тутырма» с пшеном.

Изменение № 3. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А: рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из говяжьей печени печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д:** набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для веллфлейш; уши свиные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фарширо-

ванное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное рисом. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** Колбаски «Домашние»; Колбаски «Деревенские»; Колбаски «Сельские»; Колбаски «Печёночные с рисом»; Купаты «Печёночные». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** Пельмени из субпродуктов «Гурман».

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: фарш ливерный.

Изменение № 5 Дата введения в действие 10.03.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные, формованные Категория Б: фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в блоках. **Категория Г:** фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в блоках.

Изменение № 6. Дата введения в действие 24.06.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид панированные Категория Д: Отбивная из свиной печени; Печень свиная для жарки в мучной панировке. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид – мелкокусковые, непанированные Категория Д:** Печень свиная для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид весовые, фасованные Категория Д:** Оладьи из свиной печени.

Изменение № 7. Дата введения в действие 04.09.2019 год. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: Котлеты из печени.

Изменение № 8. Дата введения в действие 14.01.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные, в маринаде Категория Б: Сердце свиное в маринаде; Сердце свиное в сливочном маринаде; Жаркое из сердца свиного «По-домашнему». **Категория Д:** Печень свиная в маринаде; Печень свиная в сливочном маринаде.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: кусковых и рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения: при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности – не более 90 суток; с применением модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** полуфабрикатов из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: негерметично упакованной – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** полуфабрикатов из субпродуктов продуктивных животных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: —негерметично упакованной– не более 3 месяцев. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с

использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.13.13-416-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ** **(Взамен ТУ 9212-416-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на продукты деликатесные сушеные (далее по тексту – субпродукты сушеные, продукт/продукция), вырабатываемые из субпродуктов убойных животных (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих и др.), птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления поваренной соли, специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

Продукция классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок: **В зависимости от формы, продукцию классифицируют:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; нарезка (ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.). **В зависимости от вида используемого мяса и субпродуктов, продукцию вырабатывают из: Из говяжьих субпродуктов:** рубец; уши; губы; легкое; вымя; печень; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; сердце; нос; мясо пищевода; смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** уши; хвост; язык; нос (пятачок); диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; мясо пищевода; шкурка; мясная обрезь; смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** рубец; легкое; нос; языки; печень; сердце; почки; мясо пищевода; смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** ноги (лапы, лапки); шеи; желудки; печень; гребни; сердце; смеси субпродуктов птицы. **Из конских субпродуктов** (жеребятины): языки; легкие; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** языки; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов оленьих. **Наборы из субпродуктов:** набор из субпродуктов говяжьих; набор из субпродуктов свиных; набор из субпродуктов бараньих; набор из субпродуктов оленьих; набор из субпродуктов конских; набор из субпродуктов птицы. **В зависимости от используемых специй, продукцию вырабатывают:** со смесью специй (два и более видов); в обсыпке из декоративных специй; с хреном; с аджикой; с красным перцем; с черным перцем; со смесью перцев; с имбирем; с горчицей; с укропом; с зеленью; с пряными травами; с морской солью; с чесноком; с луком; с тмином; с кайенским перцем; с паприкой; с фисташками.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Допускается: не указывать в наименовании продукции форму продукции (соломка, нарезка и др.); указывать иную форму; не указывать в наименовании продукции конкретные виды специй и добавок или указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0 °С до 4 °С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эффективности консервантов) при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.13.14-045-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-045-37676459-2014)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». **Категория Б:** говядина «Гурман». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** ветчина «Гостевая». **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». **Группа – продукты мясные. Вид –вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б:** баранина «Кавказская». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б:** ассорти «Таежное» в форме. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А:** говядина в оболочке из шпика. **Категория В:** ассорти в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А:** баранина «Крымская» в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». **Категория Б:** говядина «Наслаждение». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. **Категория Б:** рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». **Категория В:** грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский»; корейка «Султанская». **Категория В:** голяшка «Кутеж». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А:** рулет «Южный». **Категория Б:** рулет «Оригинальный». **Категория В:** окорок «Лакомство». **Категория Г:** рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** рулет «Норд». **Категория Б:** оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «Гусарский». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка «Виттеллино»; грудинка маринованная в пиве. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б:** рулет спиральный. **Категория В:** рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». **Категория Г:** рулет с начинкой. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** оленина в маринаде «Бомонд». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-мароккански». **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** чипсы из говядины. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из оленины. Подвид –цельнокусковые Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Во-

сточный»; палочки из говядины к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-курганski». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Примечания: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. ***Категория изделий:*** **Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемый срок годности** варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. для вареной, запечённой, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-310-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-310-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные, стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы, вырабатываемые из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, конины, оленины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, крахмала, пищевых добавок и других вспомогательных продуктов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – паштетные. паштет с печенью; паштет свиной; паштет яичный; паштет «Мясной»; паштет «К обеду»; паштет «Пате»; паштет «Чиполино»; паштет «Праздничный»; паштет «По-домашнему»; паштет «С печенью и грибами»; паштет «С печенью и сыром»; паштет «С печенью и копченостями»; паштет «Сливочный вкус»; паштет «Сибирский».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов во всех видах тары не более 2-х лет со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-431-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-431-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковых из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных мясных говяжьих, свиных, бараньих, оленьих, конских субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые из субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленье в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленье в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в томате:*** Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные». ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусе:***

Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкое, или уши (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши оленьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»). ***Консервы мясные кусковые из ассорти субпродуктов в соусе:*** Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:*** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленье в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленье в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.13.14-750-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на изделия деликатесные из мяса кроликов (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия из мяса кролика вареные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика. ***Изделия из мяса кролика копчено-вареные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. ***Изделия из мяса кролика варено-копченые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. ***Изделия из мяса кролика запеченные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; ***Изделия из мяса кролика копчено-запеченные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика/ ***Изделия из мяса кролика сырокопченые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика/ ***Изделия из мяса кролика сыровяленые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными/фантазийными названиями.

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных, не более 5 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 8 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** вареных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 3 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 25 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 40 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 7 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 65 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 6 месяцев; **Рекомендуемый сроки годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в

соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-380-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-380-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сырокопченые, сыровяленые изделия из оленины (далее продукты из оленины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из оленины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа **мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид – вареные: Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с мочеными брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная». **Категория Б:** ассорти «Калейдоскоп»; оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние»; оленина прессованная «Северянка»; «Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины ветчинные Подвид: вареные: Категория А:** ветчина «Заполярная». **Категория Б:** ветчина «Северная»; ветчина «Полярная»; ветчина «Таежная»; ветчина «Изысканная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Гостевая»; ветчина «Оленья»; «Закуска оленья»; закуска «Чукотская». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: вареные: Категория Б:** рулет олений «Брусничный»; оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; оленина в шпике; рулет «Сытный»; рулет «Лесной»; рулет «Гостевой»; рулет олений с печенью, грушей и клюквой; рулет олений с черносливом, курагой и грецкими орехами; рулет олений с вишней, корицей и грецкими орехами; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; «Руляда из оленины»; **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа мясная Вид – копчено-вареные Подвид продукты из оленины цельнокусковые Категория А:** «Пастрома»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; рулет олений «Норд»; оленина «Городская»; «Оленина копчено-вареная»; «Мясо марала копчено-вареное»; «Рулет копчено-вареный из оленины»; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; «Олений шар»; оленина «Наслаждение»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; Язык олений «Деликатесный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; Балык олений «Северный»; «Орех «Царский»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный с чесноком»; рулет «Деликатесный»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; шейка «Полярная»; «Оленина шпигованная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ». **Категория В:** «Бекон из оленины»; «Тёся». **Категория Г:** -ребра оленьи копчено-вареные; ребрышки «Восхитительные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные: Категория Б:** «Рулет олений»; «Оленина в шпике»; рулет с сыром; грудинка бескостная «Сочинская»; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский». **Категория В:** рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид варено-копченые: Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный». **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Категория Г:** -ребра оленьи варено-копченые; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: варено-копченые: Категория Б:** рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный «Нежность». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; «Филей олений копчено-запеченный»; «Окорок олений копчено-запеченный»; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Категория Б:** балык «Гусарский. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-запеченные: Категория Б:** рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Язык олений в свиной шкуре «Якутский»; «Балык олений в свиной шкуре «Якутский». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид запеченные: Категория А:** оленина «Лакомка»; шведское мясо «Щелькнёль» («замороженный ком»); шаурма из

оленины; «Оленина шпигованная, маринованная по-якутски»; «Оленина запеченная пряная»; «Вырезка оленья»; шашлык «Домашний»; «Оленина запеченная»; «Филей олений запеченный»; оленина «Семейное лакомство»; филей «Элитный»; оленина запеченная «Северная»; оленина запеченная «Полярная»; «Буженина «Воркутинская»; стейк «Заполярный»; «Карбонад из оленины»; окорок олений «Премиум»; шашлык «По-якутски»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки оленьи; «Хрустящие» снеки; стрипсы оленьи. **Категория Б:** шашлык из оленины; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; шейка «Пикантная»; «Оленина запеченная в тесте»; **Категория В:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве; шашлык «По-охотничьи»; грудинка оленья «Аппетитная»; шашлык с грибами и луком. **Категория Г:** ребрышки оленьи «Ароматные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** оленина запеченная «Чукотская»; оленина с черносливом «Наслаждение»; **Категория Б:** рулет «Семейный»; рулет с начинкой; рулет спиральный; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет «Югор с клюквой»; оленина запеченная «Огни тундры»; жаркое фаршированное. **Категория В:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка по рецепту садовника; оленина «Загадка». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид жареные: Категория А:** снеки «В охотку»; стрипсы из оленины; шаурма из оленины; «Хрустящие» снеки «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины; стейк «Заполярный»; шашлык «По-якутски»; шаварма-гриль. **Категория В:** шашлык с грибами и луком. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: жареные: Категория Б:** «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет с печенью, грушей и клюквой; жаркое фаршированное. рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сырокопченые: Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; «Оленина сырокопченая»; мясо оленье «Крестьянское»; мясо оленье «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы из оленины; окорок «Дикий олень»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленья»; окорок олений «Подарочный»; бастурма «Югор»; язык олений сырокопченый; «Вырезка оленья»; балык «Золотой»; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык олений в оболочке»; «Оленина сырокопченая особая»; «Филе из оленины сырокопченое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сырокопченое в томатном соусе»; «Бендайола» из оленины; мясо оленье «Новый кормилец»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; снеки «В охотку»; бастурма «Восточная»; оленина «Дикий север»; оленина «Югор»; филей «Дикий север»; «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины. **Категория Б:** язык олений сырокопченый; бок олений «Северное сияние»; «Шея оленья»; «Рулька оленья». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: сырокопченые: Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; оленина в оболочке из кожи птицы; оленина в оболочке из свиной кожи. **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сыровяленые: Категория А:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; филей «Дикий север»; бастурма «Праздничная»; оленина «Деликатесная»; «Брезаола» (Bresaola) граубюнденское вяленое мясо; «Брезаола» из оленины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из оленины в вине по итальянскому рецепту; «Филе из оленины сыровяленое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сыровяленое в томатном соусе»; мясо «Чемен» по-турецки; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина»; «Полендвица»; «Бекон» из оленины; «Руган» из оленины; «Шафу» из оленины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из оленины; «Вяленая оленина»; «Вяленая оленина с пряностями»; «Оленина в маринаде вяленая»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; «Суджук» из оленины; «Вяленая оленина с можжевеловыми ягодами» оленина вяленая «Датская»; «Суджук по-домашнему из оленины; «Английская оленина вяленая, приготовленная в рассоле»; бастурма из оленины «Армянская»; «Вяленое мясо викингов» из оленины; «Полендвица» из оленины; «Балык олений вяленый»; «Домашнее вяленое мясо»; «Оленина острая, вяленая кусочками»; «Оленина вяленая с горчицей»; «Оленина вяленая с корицей»; «Закуска из деревни»; оленина «Пикантная»; «Юкола».

Изменение № 1. Дата введения в действие 28.08.2020 год. Ассортимент продуктов из оленины: Группа мясная Вид – продукты из оленины рубленые Подвид сыровяленые: Категория А: Джерки мясные с вяленым томатом; Джерки мясные с грецким орехом; Джерки мясные с брусникой; Джерки мясные с черносливом; Мясные медальоны с вяленым томатом; Мясные медальоны с грецким орехом; Мясные медальоны с брусникой; Мясные медальоны с черносливом. Допускается выраба-

тывать продукты из оленины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; жареных – не более 5 суток; жареных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, жареных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. —**сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из оленины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.13.13-743-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия деликатесные сыровяленые, сырокопченые, сушеные, вырабатываемые из рубленого мяса и субпродуктов убойных животных (говядина, свинина, конина, жеребятина, оленина, баранина) и птицы, и различных их комбинаций с добавлением или без добавления специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция классифицируется в зависимости от технологии производства, формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок:

Изделия сырокопченые Из мяса убойных животных и мяса птицы: соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или

с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка

сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка]из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки,

нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сыровяленые. Из мяса убойных животных и мяса птицы** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки,

коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины [жеребятины):** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами), соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном,

или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сушеные Из мяса убойных животных и мяса птицы:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой,

или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти,

палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины [жеребятины):** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами);, соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами). ***Допускается:*** указывать иную форму изделий; не указывать в наименовании продукции конкретные виды субпродуктов, специй и добавок; указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными/фантазийными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции сушеной с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°С до 4°С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом с использованием консерванта «Униконс» при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки**

годности изделий сырокопченых и сыровяленых при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 0 до 6° С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 6° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 12 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы – не более 4 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-724-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СУ ВИД**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция Су-Вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы, технологии изготовления и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Изделия кулинарные из сухопутной птицы по технологии Су-Вид вареные: Кусковые мясокостные кулинарные изделия по технологии Су-Вид вареные: Сорт экстра:** индейка «Праздничная»; грудка индейки sous vide с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка sous vide с французской горчицей; «Курица кайен» (грудки); «Курица карри по-азиатски» (грудки); куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» (грудки куриные); «Жареные цыплята» Sous Vide (грудка); индейка sous vide (грудка). **Сорт высший:** «Цыплята тандури» Sous Vide; «Курица корниш» Sous Vide с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» (тушка); курица копченая Sous Vide; индейка sous vide (окорока); «Курица кайен» (бедра); «Куриный карри»; курица целиком под соусом Sous Vide; цыпленок целиком под соусом Sous Vide; цыпленок sous vide с английской горчицей и бобами; крылышки цыпленка Sous Vide; голень куриная в соевом соусе Sous vide; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята Sous Vide (бедра); жареные цыплята Sous Vide (голень); «Крылышки Буффало»; горячие крылышки «Баффало» Sous Vide; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки» Sous Vide; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока» Sous Vide; куриные крылышки с лимонной травой Sous Vide; куриные крылышки в устричном соусе; перепелиные ножки с шалфеем; окорочка индейки SousVide; голень индейки SousVide; крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок sous vide запеченный в травах; ножка (голень) индейки конфит sous vide. **Кусковые бескостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Сорт экстра:** цыпленок с текилой; куриная грудка; куриные котлеты «По-киевски» Sous Vide; грудка индейки с травами; «Курица тикка» с поджаренным луком; куриная грудка SousVide; жареные цыплята Sous Vide (грудки); куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала» sous vide; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки Sous Vide; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка sous vide с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок sous vide запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами Sous Vide; филе цыпленка SousVide; «Нежное куриное филе по технологии SousVide»; куриная грудка Sous Vide под сырной корочкой; куриная грудка SousVide с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» sous vide (грудки); террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт высший:** хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни Sous Vide; бедра куриные имбирно-апельсиновые Sous Vide; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки завернутое в бекон; Курица копченая Sous Vide; цыплята-гриль Sous Vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном SousVide; цыпленок «По-каджунски» sous vide (бедра); террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов;

«Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Для водоплавающей птицы: Кусковые мясокостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Сорт нежирный:** утиный конфи SousVide; утиное конфи по технологии SousVide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные SousVide; голень утиная SousVide; окорочка гусиные SousVide; голень гусиная SousVide; утка с белыми грибами и соусом из портвейна; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Кусковые бескостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Сорт отборный:** утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом из бурбона; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; гусь в маринаде SousVide. **Рубленые кулинарные изделия по технологии Су-Вид, в т. ч. фаршированные вареные: Сорт экстра:** бургеры из индейки SousVide с марокканскими специями. **Сорт высший:** террин из курицы; куриный сэндвич SousVide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; террин из фуа-гра. Допускается вырабатывать кулинарные изделия по технологии Су-Вид из мяса птицы в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Изменение № 1. **Дата введения в действие 06.02.2018 год**. **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый «по-французски»; утиный окорочок конфи томленый «подкопченый»; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи. **Рубленые кулинарные изделия по технологии Су-Вид, в т. ч. фаршированные вареные: дополнить следующим наименованием: Сорт полужирный:** утиные колбаски (купаты) пастеризованные для гриля и жарки. колбаски из мяса птицы (купаты) пастеризованные для гриля и жарки.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.06.2018 год. **Кусковые мясокостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нееСорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый «по-французски»; утиный окорочок конфи томленый «подкопченый»; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи. **Рубленые кулинарные изделия по технологии Су-Вид, в т. ч. фаршированные вареные Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: рубленые Сорт полужирный:** утиные колбаски (купаты) «пастеризованные» для гриля и жарки. колбаски из мяса птицы (купаты) «пастеризованные» для гриля и жарки.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.03.2019 год. Изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы по технологии Су-Вид: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра: Грудка куриная конфи; Грудка индейки конфи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи; Окорочка цыплят конфи; Окорочка индейки конфи; Бедро куриное конфи; Бедро индейки конфи; Крылышки куриные [локтевая часть] конфи; Крылышки куриные конфи. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт экстра:** филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы по технологии Су-Вид: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт отборный:** Утиная грудка конфи; Гусиная грудка конфи. **Сорт полужирный:** Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Окорочка утиные конфи; Окорочка гусиные конфи; Бедро утиное конфи; Бедро гусиное конфи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт отборный:** Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи.

Изменение № 4. **Дата введения в действие 16.06.2019 год. Изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы по технологии Су-Вид: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт высший:** Цыпленок табака Sous Vide; Бедрышки куриные Sous vide; Тушка перепела Sous Vide; Перепел-табака Sous Vide; Ножки перепела Sous Vide. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт экстра:** Филе грудки цыпленка-бройлера Sous Vide; Филе грудки перепела Sous Vide; Филе индейки большое Sous Vide; Филе индейки малое Sous Vide. **Сорт высший:** Филе бедра цыпленка-бройлера Sous Vide; Филе бедра индейки Sous Vide; Шашлык из индейки Sous Vide; Шаурма из цыпленка-бройлера Sous Vide. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: рубленые с кожей или без нее Сорт высший:** Котлета для гамбургера из индейки Sous Vide; Котлета для гамбургера из курицы Sous Vide. **Изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы по технологии Су-Вид: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт полужирный:** Тушка утки Sous Vide; Ножки утки Sous Vide. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт отборный:** Филе грудки утиное Sous Vide.

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.02.2020 год. Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы по технологии Су-Вид: Подвид: рубленые с кожей или без нее Сорт: Котлета из куриного филе с омлетом; Котлета из филе индейки с омлетом. **Изделия кулинарные паштетные [«пастеризованные»] по технологии Су-Вид: Вид: кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов по технологии Су-Вид Подвид: рубленые [паштетные] Сорт:** Мусс из куриного филе грудки; Мусс из филе грудки индейки; Мусс из филе перепелов; Суфле из куриного филе грудки; Суфле из филе грудки индейки; Парфе из куриного филе грудки; Парфе из филе грудки индейки. **Сорт:** Парфе из куриного филе и печени; Парфе из филе и печени индейки, Парфе из мяса перепелов. **Сорт: третий:** Парфе из куриной печени; Парфе из печени индейки; **Сорт:** Террин из курицы; Террин из индейки; Террин из перепелов.

Изменение № 6. Дата введения в действие 14.07.2020 год. Изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы по технологии Су-Вид вареные: Кусковые мясокостные кулинарные изделия по технологии Су-Вид вареные: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра: грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленое в собственном соку [без специй]; грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленое в собственном соку со специями; грудка на кости [с кожей или без нее] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; грудка на кости [с кожей или без нее] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; **Сорт высший:** окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; окорочок на кости [бедро, голень] индейки томленое в собственном соку [без специй]; окорочок на кости [бедро, голень] индейки томленое в собственном соку со специями; окорочок на кости [бедро, голень] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; окорочок на кости [бедро, голень] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; мясо перепела [тушка, перепел-табака] томленое в собственном соку [без специй]; мясо перепела [тушка, перепел-табака] томленое в собственном соку со специями; мясо цыпленка-корнишона [тушка, цыпленок-табака] томленое в собственном соку [без специй]; мясо цыпленка-корнишона [тушка, цыпленок -табака] томленое в собственном соку со специями; мясо перепела [тушка, перепел-табака] томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; мясо цыпленка-корнишона [тушка, цыпленок-табака] томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Кусковые бескостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт экстра:** филе грудки цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; филе грудки цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; филе грудки индейки томленое в собственном соку [без специй]; филе грудки индейки томленое в собственном соку со специями; филе грудки цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; филе грудки индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт высший:** филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку [без специй]; филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в собственном соку со специями; филе бедра [окорочка, голени] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; филе бедра [окорочка, голени] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку [без специй]; мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в собственном соку со специями; мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку [без специй]; мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в собственном соку со специями; мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] цыпленка-бройлера томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; мясо бедра с кожей [окорочка с кожей, голени с кожей] индейки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **«Для водоплавающей птицы»: «Кусковые мясокостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид»** дополнить следующим наименованием. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт отборный:** грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку [без специй]; грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в собственном соку со специями; грудка на кости [с кожей или без нее] утки томленая в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт полужирный:** окорочок на кости [бедро на кости, голень на кости] утки томленый в собственном соку [без специй]; окорочок на кости [бедро на кости, голень на кости] утки томленый в собственном соку со специями; окорочок на кости [бедро на кости, голень на кости] утки томленый в маринаде, в том числе промпроизводства. **Кусковые бескостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт отборный:** филе грудки утки томленое в собственном соку [без специй]; филе грудки утки томленое в собственном соку со специями; филе грудки утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства; грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку [без специй]; грудка утки б/к с кожей томленая в собственном соку со специями; грудка утки б/к с кожей томленая в маринаде, в том числе промпроизводства.

Сорт нежирный: филе бедра [окорочка, голени] утки томленое в собственном соку [без специй]; филе бедра [окорочка, голени] утки томленое в собственном соку со специями; филе бедра [окорочка, голени] утки томленое в маринаде, в том числе промпроизводства. **Сорт полужирный:** мясо окорочка с кожей [бедра с кожей, голени с кожей] утки томленый в собственном соку [без специй]; мясо окорочка с кожей [бедра с кожей, голени с кожей] утки томленый в собственном соку со специями; мясо окорочка с кожей [бедра с кожей, голени с кожей] утки томленый в маринаде, в том числе промпроизводства.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. **кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы по технологии Су-Вид (Sous vide):** Пищевой продукт, или сочетание продуктов, приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. **экстра:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **высший:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **первый:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **второй:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20% **отборный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **нежирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30%. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий по технологии Су-Вид из мяса птицы, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0°С до 6°С** и относительной влажности воздуха не выше 70-80 % **не более 18 суток**; вырабатываемых в барьерной оболочке не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий по технологии Су-Вид: при температуре хранения **минус 12 °С не более трёх месяцев**; при температуре хранения **минус 18°С не более шести месяцев**. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий по технологии Су-Вид из мяса птицы конфи, упакованных в вакуумные пакеты при температуре хранения от 0°С до плюс 3ºС и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 30-35 суток без консервантов; вырабатываемых в барьерной оболочке не более 60 суток. **Готовый продукт замороженный в вакуумной упаковке хранят:** при температуре минус 10 °С не более трёх месяцев; при температуре минус 18 °С —не более шести месяцев. при температуре минус 25 °С —не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из мяса птицы, приготовленных по технологии Су-Вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %: в вакуумных пакетах не более 21 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-722-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция Су-Вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Кулинарные мясные изделия методом Су-Вид должны быть герметично укупорены и пастеризованы при низких температурах в зависимости от вида и толщины сырья и потребительской упаковки. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки). Изделия кулинарные из мяса по технологии Су-Вид (Sous Vide) предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из говядины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: грудинка говяжья sous vide; говяжья вырезка; «Тонкий край» Sous Vide; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон Sous Vide по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом из красного вина; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык

теленка в креольском маринаде; печень говяжья охлажденная; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили Су-Вид; телятина Sous Vide; телячья лопатка Sous Vide с соусом барбекю; говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья (говяжья) Вагю»; «Беф бургиньон» Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины порционные:** стейк SousVide; говяжьи рёбра Су-Вид; говяжьи ребра Су-Вид в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле SousVide; ребрышки Су-Вид в винном соусе; мясо и картошка Су-Вид «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в густом винном соусе; «Простой стейк» Су Вид; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide; «Сирлойн стейк по-марокански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк» Sous Vide; «Рибай-стейк по-тоскански» Sous Vide; «Рибай-стейк с пряными травами»; «Стейк ай-раунд Sous Vide от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки Су-Вид с базиликом и персиком; «Филе-миньон» с сиропом из красного вина; «Основной стейк из пашины» SousVide; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски». **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** гуляш из говядины Sous Vide; рагу из бычьих хвостов Су-Вид; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». **Изделия кулинарные мясосодержащие из говядины мелкокусковые:** «Говяжий ренданг» Sous Vide; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** «Бургер барбекю в юго-западном стиле»; фрикадельки из говядины Sous Vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос» Sous Vide; «Трехцветный мясной рулет» Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** свиная грудинка; свиная корейка «Терияки»; шейка свиная Sous Vide; свиная грудинка в соусе SousVide; буженина SousVide; корейка бескостная SousVide; свиной карбонад в розовом перце; буженина по технологии SousVide; свинина «Ча Шао» Sous Vide; «Праздничный окорок»; свиная грудинка; маринованная свиная грудинка; свиной подчеревок; окорок «Моджо» Sous Vide; свиной окорок SousVide; свиная рулька Sous vide; рулька (голяшка) свиная sous vide; свиная вырезка Sous vide; «Сочная вырезка из свинины» Sous Vide; корейка с ребрами по технологии Су-Вид; свиной карбонад со специями; свиная грудинка в специях; свиная грудинка в имбирном маринаде; свинина «Пикник»; ребрышки барбекю «По-деревенски»; «Свиные ушки Sous Vide к пиву»; «Идеальные ребрышки повышенной нежности» Су-Вид; свиная щековина; свиные ребрышки со сливовым компотом; свинина «По-китайски «пять специй»; «Свиная щека с пюре из сельдерея»; «Ветчина для бутербродов». рулет из свинины; ветчина «Домашняя» по технологии Sous Vide; «Ветчина из свиного окорока» Sous Vide; свиная вырезка, фаршированная яблоками и грибами. **Изделия кулинарные мясные из свинины порционные:** отбивные из свинины с виски; «Нежные и сочные отбивные из свинины»; ребра свиные барбекю sous vide; ребрышки с соусом из кленового сиропа и виски; свиные отбивные sous vide; свиные ребра «Пибиль» без кости; свиные ребрышки с терпким соусом; свиная лопатка в пряно-сладком маринаде Sous Vide; «Свиные щеки» (щековина) SousVide; глазурованные свиные ребрышки «По-тайски»; свиные котлеты «Джек Дениелс» sous vide; свиные ребра «По-корейски» sous vide; стейк из карбонада sous vide; толстая свиная котлета с соусом из сидра; «Мягкие и сочные свиные котлеты» sous vide; свиные ребрышки с пикантным соусом барбекю; «Двойной антрекот из свинины с корнем сельдерея и яблоками». **Изделия кулинарные мясные из свинины мелкокусковые:** свиной подчеревок «По-сычуаньски» на шпажках; свинина «По-техасски». **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** ветчина Sous Vide; «Бургер барбекю в юго-западном стиле». **Изделия кулинарные мясные (мясосодержащие) из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с винным соусом. **Изделия кулинарные мясные из баранины порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги Су-Вид; баранья корейка с медово-мятным соусом Су-Вид; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; баранье филе с травами; «Тажин» Sous Vide; ребра ягненка sous vide с острым зеленым соусом мисо. **Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски» Су-Вид; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины. **Изделия кулинарные мясосодержащие из баранины мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** «Бургеры из баранины».

Изменение № 1. Дата введения в действие 18.06.2018 год. Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые: мясо говядины зернового откорма рубленое конфи; мясо телятины молочной рубленое конфи; колбаски (купаты) из говядины и телятины «пастеризованные». **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** колбаски (купаты) из свинины и говядины «пастеризованные». колбаски (купаты) из свинины «пастеризованные» **Изделия кулинарные мясные из баранины (ягнятины) рубленые:** мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски (купаты) из баранины «пастеризованные»; колбаски (купаты) из ягненка «пастеризованные».

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.06.2019 год. Изделия кулинарные мясные из говядины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: Лопатка говяжья Sous Vide; Тазо-

бедренная часть говядины Sous Vide; Стейк «Том и Джерри» из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** Шашлык из говядины Sous Vide; Бефстроганов из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** Котлета для гамбургера из говядины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из свинины крупнокусковые:** Стейк «Том и Джерри» из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из свинины рубленые:** Котлета для гамбургера из свинины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины, изготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** Шашлык из баранины Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** Котлета для гамбургера из баранины Sous Vide.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных мясных изделий по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0°С до 6°С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80 %:** из говядины и телятины – **30 суток**; из говядины и телятины с использованием консервантов – **45 суток**; из свинины и баранины –**18 суток**; из свинины и баранины с использованием консервантов – **30 суток**; вырабатываемых в барьерной оболочке **не более 60 суток**. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных мясных изделий по технологии Су-Вид: при температуре хранения **минус 12 °С не более трёх месяцев**; при температуре хранения **минус 18°С не более шести месяцев**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-046-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ** **(взамен ТУ 9213-046-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из конины (далее продукты из конины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина прессованная варёная; конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный»; **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; рулет из конины; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; далан «Элитный»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; казы; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка

из конины». «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина запеченная тесте». **Группа: мясная Вид: продукты из конины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество»; **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы»; «Казы по-казахски»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Г:** ребра конские; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленый; Карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; Мясо «Чемен» по-турецки; «Бекон» из конины; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины по старинному рецепту; Вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; Конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

Изменение № 1. Дата введения в действие 30.10.2017 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория Б: «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория Б:** «Казы». **Категория Б:** «Казылык».

Изменение № 2. Дата введения в действия 16.04.2019 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: вареные Категория Б: «Казылык». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: варено-копченые Категория В:** «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** «Балык из конины».

Изменение № 3. Дата введения в действия 15.07.2019 г. Группа: продукты мясные. Вид: продукты вареные. Подвид: прессованные в форме. Категория Б: «Конина прессованная в форме»; «Конина прессованная в форме» [вариант 2]; —Ветчина «Изысканная»; —Ветчина «Изысканная» [вариант 2]. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак»; «Филей конский «Агромак» [вариант 2]; **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Далан «Элитный» [вариант 2]. «Грудинка конская»; «Грудинка конская» [вариант 2]; «Конина на ребре «Ойгоз»; «Конина на ребре «Ойгоз» [вариант 2]. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты копченые. Подвид: в оболочке. Категория А:** ветчина «Сабантуй»; ветчина «Сабантуй» [вариант 2]. **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Конина «Узорчатая» [вариант 2]; «Казы «По-уральски»; «Казы «По-уральски» [вариант 2]; **Категория В:** колбаса «Пикантная»; колбаса «Пикантная» [вариант 2].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из конины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. —**сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток.

С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из конины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-347-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»** **(взамен ТУ 9213-347-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные «Халяль» (далее – продукты из мяса), изготовленные из мяса разрешенных животных: говядины, буйволятины, баранины, козлятины, оленины, конины, подготовленные в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция «Халяль» в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из говядины (буйволятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А: говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; окорок «Застольный; говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; буйволятина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке; **Категория Б:** говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье»; **Категория В:** «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины ветчинные Подвид: вареные Категория А:** ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; **Категория Б:** ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: вареные Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиный «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «По-балошовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»; шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; филей «Гостевой»; «Говяжий шар особый»; «Говяжий шар». **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина в куриной коже; **Категория В:** рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное»; **Категория Г:** ребра телячьи; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** рулет с сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говяжий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволиный «Королевский»; рулет буйволиный «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «По-селянски»; говядина «Лакомка»; буйволятина «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шашлык «Разбойничий»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка

«Пикантная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»; ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) фаршированные Подвид: запеченные Категория Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволиный спиральный; говядина запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятина запеченная с черносливом «Наслаждение»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; грудинка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволиная «Загадка»; грудинка говяжья «Каприз»; грудинка буйволиная «Каприз»; грудинка говяжья «Арростини»; грудинка буйволиная «Арростини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумительная»; буйволятина «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволиный «Праздничный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-запеченные Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** говядина «Фермерская; говядина «Пражская; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинный»; пастрома «Сочинская»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; «Языки говяжьи сырокопченые»; «Языки буйволиные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из буйволятины; «Мясо по-кайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйволиный; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволиная; чипсы; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сыровяленые Категория А:** говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятины; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки по-американски»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сыровяленое»; «Филе из говядины сыровяленое в томатном соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** баранина «Кавказская» прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина «Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Рулет из баранины» «Пашина баранья»; **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка «Банджо» баранья; лопатка «Устричная» из баранины; рулет «Восточный»; «Узын-омыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеечка «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узын-омыртка»; «Рулет из баранины». **Категория Б:** корейка «Султанская». голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «Хан-Тагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделываемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узын-омыртка» «Узын-омыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-марокканski; козлятина на вертеле по-марокканski; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; шашлык по-армянски; шашлык по-карски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски; шашлык по-ташкентски; шашлык по-севански; шашлык по-курганski; шашлык геленджикский; шашлык по-турецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок «Ханский»; «Рулет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «По-барски»; филеечка «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»;

«Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний. **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочок «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленья «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория В:** «Тёся» **Категория Г:** «Ребра оленьи»; ребрышки «Восхитительные»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** оленина «Арктика»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок олений «Гурман»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленья»; «Оленина сырокопченая» палочки из оленины; бастурма «Восторг»; окорочок «Индиго»; филей «Марал»; **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; окорок олений «Подарочный» бок «Северное сияние»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Продукты из конины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят». **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; конина «Монгольская»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». **Категория Б:** шашлык из конины; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы» **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур». **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.07.2019 год. Продукты из конины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: вареные: Категория А: «Казылык Халяль» [вариант 1]. **Категория Б:** «Казылык Халяль» [вариант 2]. **Группа: мясная Вид: продукты из конины в оболочке Подвид: сыровяленые: Категория А:** «Казылык Халяль» [вариант 1]. **Категория Б:** «Казылык Халяль» [вариант 2].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или фантазийными названиями.

Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных

средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. — **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль»,, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-600-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на продукты деликатесные из мяса диких животных и их субпродуктов: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* Продукты из мяса кабана Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид вареные Категория А: корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ветчина кабанья «Вепская»; ветчина традиционнная; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид варено-копченые. Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья;

орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи. **Продукты из оленины Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина в шпике; оленина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; **Категория Б:** оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** филей «Марочный»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; оленина «Городская»; оленина копчено-вареная; мясо марала копчено-вареное; рулет копчено-вареный из оленины; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; олений шар; оленина в шпике; оленина «Наслаждение»; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; балык «День-ночь; **Категория Б:** рулет олений; **Категория Д:** ребра оленьи копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; Балычок «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; филей олений копчено-запеченный; окорок олений копчено-запеченный; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; рулет «Спиральный»; оленина

«Лакомка»; оленина запеченная в черносливе «Наслаждение»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; оленина «Загадка»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; оленина сырокопченая; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; язык олений сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** оленина «К пиву»; палочки из оленины «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука. **Продукты из мяса лося Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти лосиное в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лося вареное в оболочке; мясо лося прессованное «Сибирское»; мясо лося «Деликатесное»; мясо лося в шпике; мясо лося «Савойское»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; рулет из мяса лося «Особый»; балык из мяса лося «Классический»; **Категория Б:** мясо лося «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** ребрышки лосиные «Вепские»; рулька лосиная «Вепская»; рулька лосиная прессованная «Вепская»; рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лося «Арктика»; мясо лося «Городское»; мясо лося «Деревенское»; мясо лося «Арбатское»; мясо лося «Любительское»; мясо лося «Деликатесное»; мясо лося копчено-вареное; мясо лося в шпике; мясо лося «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лося; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; рулет лосиный «Норд»; рулет с сыром; шар лосиный; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лося «Северное сияние»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** рулет лосиный; **Категория Д:** ребра лося копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лося в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лося копчено-запеченный; филей лося копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лося «Изумительная»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; ветчина из лося «Вепская»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лося «Лакомка»; мясо лося запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лося «Загадка»; мясо лося в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лося; мясо лося сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** мясо лося в оболочке из шпика; язык лосиный сырокопченый **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** бастурма из лосятины; мясо лося «К пиву»; палочки из мяса лося «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука. чипсы из лося «Чухарские»; **Продукты из мяса косули Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса косули в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо косули вареное в оболочке; мясо косули прессованное «Сибирское»; мясо косули «Деликатесное»; мясо косули в шпике; мясо косули «Савойское»; рулет из мяса косули «Особый»; балык из мяса косули «Классический»; **Категория Б:** мясо косули «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-

вареные Категория А: мясо косули «Арктика»; мясо косули «Городское»; мясо косули «Деревенское»; мясо косули «Арбатское»; мясо косули «Любительское»; мясо косули «Деликатесное»; мясо косули копчено-вареное; мясо косули в шпике; мясо косули «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса косули; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; рулет из мяса косули «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса косули; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок косули «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса косули; **Категория Д:** ребра косули копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык косули в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок косули копчено-запеченный; филей косули копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо косули «Изумительное»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо косули «Лакомка»; мясо косули запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо косули «Загадка»; мясо косули в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса косули; мясо косули сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** мясо косули в оболочке из шпика; язык косули сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** мясо косули «К пиву»; палочки из мяса косули «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; **Продукты из мяса лани Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса лани в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лани вареное в оболочке; мясо лани прессованное «Сибирское»; мясо лани «Деликатесное»; мясо лани в шпике; мясо лани «Савойское»; рулет из мяса лани «Особый»; балык из мяса лани «Классический»; **Категория Б:** мясо лани «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лани «Арктика»; мясо лани «Городское»; мясо лани «Деревенское»; мясо лани «Арбатское»; мясо лани «Любительское»; мясо лани «Деликатесное»; мясо лани копчено-вареное; мясо лани в шпике; мясо лани «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лани; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; рулет из мяса лани «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса лани; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лани «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса лани; **Категория Д:** ребра лани копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лани в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лани копчено-запеченный; филей лани копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лани «Изумительное»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лани «Лакомка»; мясо лани запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лани «Загадка»; мясо лани в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лани; мясо лани сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** мясо лани в оболочке из шпика; язык лани сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** мясо лани «К пиву»; палочки из мяса лани «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; **Продукты из мяса медведя Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья;

лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; Категория В: ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; чипсы из медвежатины «Чухарские»; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; бастурма из медвежатины; балык из медведя. **Продукты из мяса бобра Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сыровяленые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе. ***Изменение № 1 Дата введения в действие 06.03.2017 год*** **«Продукты из мяса барсука» Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые Подвид – сыровяленые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **«Продукты из мяса ондатры» Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная**

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – запеченные тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – сыровяленые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **1.10 «Продукты из мяса белки» Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид вареные** тушка; полутушка. **Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные** тушка; полутушка. **Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** тушка; полутушка. **Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** тушка; полутушка **Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – запеченные** тушка; полутушка. **Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** тушка; полутушка. **Группа мясная Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые Подвид – сыровяленые** тушка; полутушка. **«Продукты из мяса нутрии» Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии, цельнокусковые Подвид вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые Подвид – запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии, цельнокусковые Подвид – сыровяленые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; спинка; филе; **1.12 Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** «Мясо кабанье с ягодами можжевельника». **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** «Мясо кабанье с ягодами можжевельника» **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** «Мясо кабанье с ягодами можжевельника». **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** «Мясо кабанье с ягодами можжевельника». **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана. **1.13 Группа – мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** «Мясо медвежье с ягодами можжевельника»; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули и медведя. **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** «Мясо медвежье с ягодами можжевельника». Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули и медведя **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** «Мясо медвежье с ягодами можжевельника». Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули и медведя **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса медведя цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** «Мясо медвежье с ягодами можжевельника». Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули и медведя **Категория Б:** Рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** «Мясо лосиное с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лося; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя, лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани, лося и медведя. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лося; Рулет «Лесной властелин» из мяса лося; Рулет «Царский» из мяса лося. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лося. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** «Мясо лосиное с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лося; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса

оленя, лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани, лося и медведя **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лося; Рулет «Лесной властелин» из мяса лося; Рулет «Царский» из мяса лося. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лося. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** «Мясо лосиное с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лося; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося. Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя, лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани, лося и медведя **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лося; Рулет «Лесной властелин» из мяса лося; Рулет «Царский» из мяса лося. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лося. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** «Мясо лосиное с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лося; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося. Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя, лося и кабана; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани, лося и медведя **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лося с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лося; Рулет «Лесной властелин» из мяса лося; Рулет «Царский» из мяса лося. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лося. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса оленя, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** «Мясо оленье с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса оленя; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса оленя; Рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; Рулет «Царский» из мяса оленя. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса оленя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса оленя, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** «Мясо оленье с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса оленя; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса оленя; Рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; Рулет «Царский» из мяса оленя. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса оленя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса оленя цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** «Мясо оленье с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса оленя; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя. **Категория**

Б: Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса оленя; Рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; Рулет «Царский» из мяса оленя. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса оленя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса оленя цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** «Мясо оленье с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса оленя; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса оленя с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса оленя; Рулет «Лесной властелин» из мяса оленя; Рулет «Царский» из мяса оленя. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса оленя. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** «Мясо косули с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса косули; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса косули; Рулет «Лесной властелин» из мяса косули; Рулет «Царский» из мяса косули. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса косули. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** «Мясо косули с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса косули; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса косули; Рулет «Лесной властелин» из мяса косули; Рулет «Царский» из мяса косули. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса косули. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** «Мясо косули с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса косули; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса косули; Рулет «Лесной властелин» из мяса косули; Рулет «Царский» из мяса косули. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса косули. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** «Мясо косули с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса косули; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с брусникой и

розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса косули с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса косули; Рулет «Лесной властелин» из мяса косули; Рулет «Царский» из мяса косули. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса косули. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** «Мясо лани с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лани; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лани; Рулет «Лесной властелин» из мяса лани; Рулет «Царский» из мяса лани. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лани. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** «Мясо лани с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лани; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лани; Рулет «Лесной властелин» из мяса лани; Рулет «Царский» из мяса лани. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лани. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** «Мясо лани с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лани; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лани; Рулет «Лесной властелин» из мяса лани; Рулет «Царский» из мяса лани. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лани. **Группа – мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид – запеченные Категория А:** «Мясо лани с ароматом брусники»; Рулет «Царский» из мяса лани; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани. **Категория Б:** Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с клюквой и шалфеем; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с брусникой и розмарином; Рулет «Лесной деликатес» из мяса лани с курагой и изюмом; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками); Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой; Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами; Рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом; Рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой; Рулет «Экзотика» из мяса лани; Рулет «Лесной властелин» из мяса лани; Рулет «Царский» из мяса лани. **Категория В:** Рулет «По-охотничьи» из мяса лани. **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии и индейки, цельнокусковые Подвид – вареные** Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки; Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с абрикосом; Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с ананасом; Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки; Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с зеленью и изюмом; Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии и индейки, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки. Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с абрикосом. Рулет «по-

царски» из мяса нутрии и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии и индейки, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки. Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии и индейки, цельнокусковые Подвид – запеченные** Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки. Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса нутрии и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса нутрии и индейки, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** Рулет «Лесное царство» из мяса нутрии с индейкой сырокопченый. **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры и индейки, цельнокусковые Подвид – вареные** Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры и индейки, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры и индейки, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры и индейки, цельнокусковые Подвид – запеченные** Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса ондатры и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры и индейки, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** Рулет «Лесное царство» из мяса ондатры с индейкой сырокопченый. **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра и индейки, цельнокусковые Подвид – вареные** Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра и индейки, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра и индейки, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра и индейки, цельнокусковые Подвид – запеченные** Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса бобра и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра и индейки, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** Рулет «Лесное царство» из мяса бобра с индейкой сырокопченый. **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука и индейки, цельнокусковые Подвид – вареные** Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука и индейки, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с абрикосом.

Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса ондатры и индейки, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука и индейки, цельнокусковые Подвид – запеченные** Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с абрикосом. Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с ананасом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с зеленью и изюмом Рулет «по-царски» из мяса барсука и индейки с начинкой: с болгарским перцем; с овощами; с овощами и грибами; с орехами и зеленью. **Группа мясная Вид – продукты из мяса барсука и индейки, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** Рулет «Лесное царство» из мяса барсука с индейкой сырокопченый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукты из оленины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0^{0} до 6^{0} С включительно. **Рекомендуемый сроки годности** продуктов из оленины с момента окончания технологического процесса, не более: **вареных, вареных в оболочке:** при температуре от 0°С до 8°С 4 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С*: при сервировочной нарезке 5 суток при порционной нарезке 6 суток **запеченных, копчено-запеченных, варено-копченных, копчено-вареных:** при температуре от 0°С до 8°С 5 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С* при сервировочной нарезке 5 суток; при порционной нарезке 6 суток **сырокопченых, сыровяленых:** при температуре от 0°С до 4°С 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С 120 суток; при температуре от минус 18°С 9 мес. *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:* при сервировочной нарезке 15 суток при порционной нарезке 20 суток *упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:* при сервировочной нарезке 10 суток при порционной нарезке 15 суток Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.11.39-652-37676459-2017** **СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из крольчатины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты кролика: мясокостные, шерстные: головы кроликов; головы кроликов в блоках; уши кролика; уши кроликов в блоках; — лапки кролика; — лапки кроликов в блоках; Мякотные: языки кроликов; языки кроликов в блоках; печень кролика; печень кролика в блоках; сердце кролика; сердце кролика в блоках; почки кролика; почки кролика в блоках; легкое кролика; легкое кролика в блоках; селезенка кролика; хвосты кроликов. Слизистые: желудки кроликов; Наборы из субпродуктов: — набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень кролика Экстра; почки кролика Экстра; сердце кролика Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.39-651-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из лосятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты лосиные: мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень лосиная Экстра; селезенка лосиная Экстра; сердце лосиное Экстра; диафрагма лосиная Экстра; почки лосиные Экстра; легкие лосиные Экстра; трахеи лосиные Экстра; обрезь лосиная Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка лосиные Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.39-650-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из верблюжатины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты верблюжьи: мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень верблюдов Экстра; селезенка верблюдов Экстра; сердце верблюдов Экстра; диафрагма верблюдов Экстра; почки верблюдов Экстра; легкие верблюдов Экстра; трахеи верблюдов Экстра; обрезь верблюдов Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка верблюжьи Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.35-648-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень конины (жеребятины) Экстра; селезенка конская Экстра; сердце конское Экстра; диафрагма конская Экстра; почки конские Экстра; легкие конские Экстра; трахеи конские Экстра; обрезь конская Экстра; Слизистые: желудок конский Экстра; Наборы субпродуктов: Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень мула Экстра; селезенка мула Экстра; сердце мула Экстра; диафрагма мула Экстра; почки мула Экстра; легкие мула Экстра; трахеи мула Экстра; обрезь мула Экстра; Слизистые: желудок мула Экстра; Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень ослиная Экстра; селезенка ослиная Экстра; сердце ослиное Экстра; диафрагма ослиная Экстра; почки ослиные Экстра; легкие ослиные Экстра; трахеи ослиные Экстра; обрезь ослиная Экстра; Слизистые: желудок ослиный Экстра; Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень лошаков Экстра; селезенка лошаков Экстра; сердце лошаков Экстра; диафрагма лошаков Экстра; почки лошаков Экстра; легкие лошаков Экстра; трахеи лошаков Экстра; обрезь лошаков Экстра; Слизистые: желудок лошаков Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.34-647-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень козья Экстра; селезенка козья Экстра; семенники козьи; сердце козье Экстра; диафрагма козья Экстра; почки козьи Экстра; легкие козьи Экстра; трахеи козьи Экстра; обрезь козья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка козьи Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.33-646-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из баранины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты бараньи (козьи): мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень баранья Экстра; селезенка баранья Экстра; семенники бараньи; сердце баранье Экстра; диафрагма баранья Экстра; почки бараньи Экстра; легкие бараньи Экстра; трахеи бараньи Экстра; обрезь баранья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка бараньи Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.32-645-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; шкурка; шкурка в блоках; межсосковая часть; межсосковая часть в блоках; свиное небо (Pig palate); Мякотные: тримминг свиной головной 70/30; тримминг свиной головной 70/30 в блоках; мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; щековина; щековиная в блоках; уши; уши в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; пятачки; пятачки в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; обрезь; обрезь в блоках; аорта свиная(Aorta); Слизистые: желудки; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; набор для холодца свиной; набор для солянки свиной; набор для супа свиной; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень свиная Экстра; селезенка свиная Экстра; сердце свиное Экстра; диафрагма свиная Экстра; почки свиные Экстра; легкие свиные Экстра; трахеи свиные Экстра; обрезь свиная Экстра; Слизистые: желудок свиной Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.31-644-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи) Мясокостные, шерстные: головы; головы без языка; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; губа нижняя; губы нижние в блоках; губа верхняя; губы верхние в блоках; шкура с головы; шкуры с голов в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; вымя в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; тримминг головной; обрезь; обрезь в блоках; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets); Наборы из субпродуктов: набор для холодца; набор для супа «Хаши»; набор для солянки говяжьей; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень говяжья (телячья) Экстра; селезенка говяжья (телячья) Экстра; молочные железы говяжьи; семенники говяжьи; сердце говяжье (телячье) Экстра; диафрагма говяжья (телячья) Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; трахеи говяжьи Экстра; обрезь говяжья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка говяжьи Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.20-643-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из оленины и семейства оленевых (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты оленьи: мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты марала Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты косули Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты лани Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.20-642-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские: мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.20-641-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; нос; почки; селезенка; семенники; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С– не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.20-640-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из баранины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты бараньи: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; нос; почки; селезенка; семенники; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.11.20-639-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; шкурка; межсосковая часть; свиное небо (Pig palate); Мякотные: тримминг свиной головной 70/30; мозги; языки; щековина; уши; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; диафрагма; пятачки; почки; селезенка; мясо пищевода; обрезь; аорта свиная(Aorta); Слизистые: желудки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Предприятие-изготовитель

может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	**ТУ 10.11.20-638-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи): ***мясокостные, шерстные:*** головы; головы без языка; ноги и путовый сустав; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; ***Шерстные:*** уши; губы; губа нижняя; губа верхняя; шкура с головы; ***Мякотные:*** мозги; языки; калтыки; легкие; трахея; диафрагма; печень; сердце; вымя; почки; селезенка; мясо пищевода; семенники; молочные железы; тримминг головной; обрезь; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); ***Слизистые:*** рубцы, сычуги, книжки; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 С – не более 120 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-420-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9213-420-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия ветчинные из мяса птицы вареные, варено-копченые и варено-запеченные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия ветчинные вареные в оболочке: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-копченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-запеченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Вет-

чина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные вареные формовые (в форме): Сорт высший:** «Филе курицы прессованное»; «Филе утки прессованное»; «Филе индейки прессованное»; «Филе гусиное прессованное»; «Ассорти из мяса птицы прессованного». **Изделия ветчинные формовые (в форме): Варено-копченые: Сорт Экстра:** Ветчина «Аппетитная».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 31.07.2017 г. Изделия ветчинные формовые (в форме): Варено-копченые: Сорт первый: — Ветчина «Куриная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Термины и определения по ГОСТ Р 52427: ветчина: Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте. ***Примечание*** — При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение. **Продукты из мяса птицы подразделяют на следующие сорта по ГОСТ Р 55499:** продукт из мяса птицы: Продукт, в процессе выработки подвергнутый посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее, изготовленный в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, потрохов разной степени измельчения до тонкого включительно, который может быть фаршированным, формованным, в оболочке или без нее. **экстра** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого — не менее 50%; **высший** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **первый** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **второй** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **фирменный** — продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%. ***Примечание:*** Продукты, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на продукты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов. При использовании мяса или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют: «Продукт из мяса птицы». Ветчину вареную в оболочке, ветчину формовую хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемый срок годности ветчины вареной** в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности в натуральной оболочке** и искусственной белковой типа «Белкозин» — не более 5 суток; **Рекомендуемый срок в полиамидной барьерной оболочке** типа » Амифлекс» — не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности в полиамидных проницаемых** (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности в оболочке** (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) — не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности изделий ветчинных вареных, упакованных под вакуумом:** — при сервировочной нарезке — не более 5 суток; — при порционной нарезке — не более 6 суток **Рекомендуемые сроки годности изделий ветчинных варено-копченых, варено-запеченых** при температуре от 0°С до 6°С: — без применения консервантов – не более 5 суток; — с применением регуляторов кислотности – не более 20 суток; — упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 7 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных ветчинных изделий** при температуре минус 5 °С — не более 14 суток, при температуре минус 10°С — не более 1 месяца, при температуре минус 18 °С — не более трех месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.85.11-052-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА (взамен ТУ 9214-052-37676459-2012)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины (далее продукт или продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная продукция: антрекот; антрекот с помидорами; антрекот с яйцом; антрекот с луком; баранина барбекю; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки «Домашние»; биточки «По-кишиневски»; биточки «По-селянски» жареные; биф-шенк; бифштекс; бифштекс «По-казачьи»; бифштекс с яйцом; бифштекс с луком; бифштекс запеченный с помидором; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники печенью и шпиком; говядина, фаршированная грибами; говядина фаршированная; говядина тушеная с черносливом; говядина отварная; говядина «Пикантная»; голубцы ленивые мясные; грудинка свиная чесночная; грудинка баранья, фаршированная гречневой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисовой кашей; грудинка, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, фаршированная мясом с рисом; грудинка баранья, фаршированная мясом; гуляш «Пикантный»; гуляш «Пряный»; долма; жаркое «По-тирольски»; итальянские колбаски; кабоби «Лаззат» из баранины; кабоби «Лаззат» из говядины; кнели из говядины; клецки из костного мозга; колбаски «Аппетитные»; колбаски по-украински»; колбаски свиные «По-украински»; колбаски-гриль жареные; колбаски «По-кубански»; колбаса, жареная «По-ленинградски»; колбаса «Домашняя» жареная; колбаса из печени говяжьей жареная; колбаса из печени свиной жареная; котлеты «Домашние»; котлеты «Омские»; котлеты полтавские; котлеты купеческие; котлеты натуральные из баранины; котлеты натуральные из свинины; котлеты натуральные из телятины; котлеты натуральные рубленые из баранины; котлеты натуральные рубленые из свинины котлеты отбивные из свинины; котлеты отбивные из телятины; котлеты отбивные из баранины; котлета свиная «Карамболь» жареная; котлета свиная натуральная на косточке; котлеты, биточки «Домашние»; котлеты, биточки «По-домашнему»; котлеты, биточки, шницели из баранины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели из свинины; котлеты, биточки «Особые»; котлеты с сыром; купаты жареные; купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из свинины; лангет; люля жареный; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и свинины; люля-кебаб из говядины и баранины; манты с бараниной; манты с говядиной; манты с говядиной и бараниной; мясное трио; мясной дуэт; мясо «По-баварски» с беконом и овощами; мясо «По-берлински»; мясо «По-строгановски»; мясо «По-французски» запеченное; мясо с огурчиками; мясные рулетики, фаршированные фруктами; мясо деликатесное; мясо, запеченное с сыром; мясные гнездышки; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; окорок жареный с помидорами; окорок жареный с луком; оладьи из говяжьей печени; паштет из печени; печень жаренная; печень говяжья жаренная с луком; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень «Оригинальная» жареная; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; рагу из баранины с овощами; ребрышки свиные «Пикантные»; ромштекс; рулет из говядины; рулет с макаронами; рулет из говядины с яйцом; рулет из баранины с яйцом; рулет из телятины с яйцом; рулет из говядины с макаронами; рулет из баранины с макаронами; рулет из телятины с макаронами; рулет из говядины с луком и яйцом; рулет из баранины с луком и яйцом; рулет из телятины с луком и яйцом; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками; рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиками; рулетики из ветчины и сыра; рулет мясной (таджикское национальное блюдо); свиная отбивная «Дрезден»; свиная пиката; свинина по-боярски запечённая; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина «Мехико»; свинина отбивная в яйце; свинина «Порк-рост»; свинина с ананасом запеченная; свинина с огурчиками «По-тирольски»; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свинина запеченная; свинина «По-китайски»; свинина «По-строгановски» (латвийское национальное блюдо); солянка мясная; стейк из говядины; стейк из свинины. стейк в сыре; стейк из шейки; тефтели; тефтели «Нежные»; торт печеночный; фрикадельки из говядины в соусе; фрикадельки из телятины в соусе; фрикадельки из свинины в соусе; фрикадельки из баранины в соусе; филе; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины; шашлык рубленный; шашлык «Охотничий» с грибами; шницель из свинины; шницель из телятины; шницель из баранины; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из баранины; шницель натуральный рубленый из говядины; шницель натуральный из свинины; шницель «Рижский»; шницель с яблоками; эскалоп; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; язык отварной. **Группа: мясосодержащая продукция:** азу; баранина, запеченная в молочном соусе; баклажаны жареные с мясом и чесноком; бастурма; бефстроганов; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; биточки из говядины «По-казацки»; биточки из свинины «По-казацки»; биточки из телятины «По-казацки»; биточки

из баранины «По-казацки»; бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком; бифштекс запеченный с помидором с рисом с овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; вареники с картофелем и мясом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина «Амадеус» запеченная; говядина с грибами и овощами; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; говядина с черносливом говядина в кисло-сладком соусе; говядина в луковом соусе, запеченная; голубцы ленивые тушеные; голубцы «Сельские» тушеные; голубцы с мясом и рисом; голубцы; голубцы «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); грудинка, фаршированная гречневой кашей; грудинка, фаршированная рисовой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, жаренная во фритюре; грудинка телячья, жаренная во фритюре; грудинка баранья в соусе; грудинка свиная в соусе; грудинка телячья в соусе; грудинка с чечевицей; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; ёжики «По-старорусски» тушеные; ёжики в сметанном соусе; жаркое «По тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По тирольски» и картофельным пюре; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; жаркое с черносливом (татарское блюдо); жаркое по-киргизски из баранины (киргизское национальное блюдо); жаркое по-киргизски из говядины (киргизское национальное блюдо); запеканка картофельная; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; запечённый окорок в сливочном соусе с грибами; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные из говядины; зразы отбивные из свинины; зразы рубленые из говядины; зразы рубленые из свинины; зразы рубленые из телятины; зразы рубленые из баранины; зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые); зразы картофельные с мясом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); карбонат праздничный; каннелоне с мясом (трубочки с мясом); картофель «По-итальянски»; клецки из печени; клецки «Саксонские»; клецки «По-венски»; клецки «По-берлински»; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; котлета «Аппетитная»; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая»; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; корейка «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); колбаски мясо-крупяные с гречневой крупой; колбаски мясо-крупяные с рисовой крупой; котлеты «Нежные»; котлеты натуральные из баранины, запеченные в соусе; котлеты натуральные из телятины, запеченные в соусе; котлеты московские; котлета «Лакомка» жареная; купаты «Нежные»; лагман из говядины (узбекское национальное блюдо); лагман из баранины (узбекское национальное блюдо); лагман из телятины; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья; лангет с помидорами; лангет с соусом; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной; макароны «По-флотски»; манты; манты с говядиной и свининой; манты с говядиной и свининой с томатным соусом; манты с говядиной и свининой со сметанным соусом; манты с говядиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной и свининой с соевым соусом; манты с говядиной и свининой с маслом; манты с говядиной и свининой с кетчупом; манты с говядиной и свининой с майонезом; манты с тыквой и бараниной с томатным соусом; манты с тыквой и бараниной со сметанным соусом; манты с тыквой и бараниной с уксусным соусом; манты с телятиной и свининой с томатным соусом; манты с телятиной и свининой со сметанным соусом; манты с телятиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной с томатным соусом; манты с говядиной со сметанным соусом; манты с говядиной с уксусным соусом; манты с бараниной с томатным соусом; манты с бараниной со сметанным соусом; манты с бараниной с уксусным соусом; мясное буррито; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-мексикански»; мясо «По-русски» запеченное; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски»; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; мясо «По-французски»; мясо под шубой запечённое; ***мясо жареное с соусом эстрагон:*** баранина жаренная с соусом эстрагон; свинина жаренная с соусом эстрагон; телятина жаренная с соусом эстрагон; ***мясо тушеное:*** говядина тушеная; баранина тушеная; свинина тушеная; ***мясо шпигованное тушеное:*** говядина тушеная шпигованная; баранина тушеная шпигованная; свинина тушеная шпигованная; мясо духовое (говядина); мясо духовое (баранина); мясо духовое (свинина); мульги-каспад (эстонское национальное блюдо); отбивная свиная под сыром; паста «Болоньезе»; паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; паста с сосисками; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; пельмени с маслом; пельмени со сметаной; пельмени с маслом и сыром; пельмени со свининой и капустой; пельмени жареные; пельмени в омлете; пельмени, запеченные в сметане; пельмени «Таежные»; пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с майонезом;

пельмени «Гёдза»; пельмени «Гёдза» с томатным соусом; пельмени «Гёдза» со сметанным соусом; пельмени «Гёдза» с уксусным соусом; пельмени «Гёдза» с соевым соусом; пельмени «Гёдза» с маслом; пельмени «Гёдза» с кетчупом; пельмени «Гёдза» с майонезом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Любительские»; пельмени «Любительские» с томатным соусом; пельмени «Любительские» со сметанным соусом; пельмени «Любительские» с уксусным соусом; пельмени «Любительские» с соевым соусом; пельмени «Любительские» с маслом; пельмени «Любительские» с кетчупом; пельмени «Любительские» с майонезом; пельмени «По-царски»; пельмени «По-таёжному». перец с мясом и рисом; перец фаршированный; перец фаршированный тушеный; печень, запеченная с грибами; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов «По-узбекски» с говядиной и фасолью; плов «По-узбекски» с говядиной; плов со свининой; плов из говядины; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; равиоли «По-провански»; рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рагу из баранины; рагу из свинины; рулет «Королевский»; рулетик «Пташка»; свинина «По-строгановски» и картофельным пюре; свинина «По-строгановски» с гречкой; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; свинина в картофеле; свинина с овощами запеченная; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свиной шницель по-испански; солянка с сосисками; телятина, запеченная в молочном соусе; тефтели из говядины; тефтели из свинины; тефтели из телятины; тефтели из баранины; тефтели с рисом из говядины; тефтели с рисом из свинины; тефтели с рисом из телятины; тефтели с рисом из баранины; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; тефтели мясные в соусе; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; торт печеночный; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; ушки с ливером и печенью; филе с соусом; филе с грибами и соусом; филе с помидорами и соусом; хинкали «Любительские»; хинкали «Любительские» с томатным соусом; хинкали «Любительские» со сметанным соусом; хинкали «Любительские» с уксусным соусом; хинкали «Любительские» с соевым соусом; хинкали «Любительские» с маслом; хинкали «Любительские» с кетчупом; хинкали «Любительские» с майонезом; холодец «По-домашнему»; чанахи (грузинское национальное блюдо); язык говяжий с картофелем, запеченный в соусе; язык свиной с картофелем, запеченный в соусе; язык бараний с картофелем, запеченный в соусе; язык запеченный; язык говяжий отварной; язык бараний отварной; язык свиной отварной.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2017 г. Группа: мясная продукция зразы мясные с грибами; котлеты мясные; купаты из свинины с говядиной (вариант 2); купаты из говядины (вариант 2); нога баранья с травами; поркетта; рулет из телячьей шеи с рагу из телятины; рулет из свинины с овощами и грибами; свинина запеченная с абрикосом и коньяком; свинина запеченная с имбирем и арахисом; шницель из свинины (вариант 2) **Группа: мясосодержащая продукция** голубцы (вариант 2); запеканка мясная; зразы картофельные с печенью; лазанья с копченым мясом; мясо «По-французски»; плов с мясом свинины; тефтели мясные (вариант 2).

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.03.2017 г. Группа: мясная продукция шашлык «Пикантный» **Группа: мясосодержащая продукция** бигус со свининой фунчоза со свининой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.02.2018 г. Группа: мясная продукция говядина «Мадагаскар»; сердце с овощами тушеное; оладьи из печени жареные; печень, запеченная с сыром; рубец с овощами тушеный; плов «По-домашнему»; свинина в пивном кляре; ребрышки «Пикантные» гриль; шницель «По-европейски» жареный; окорок запечённый «По-домашнему»; котлета отбивная, запеченная с грибами; котлета «Полтавская» (вариант 2); медальоны из свинины; мясо жаренное мелким куском; мясо запеченное; мясо отварное; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; мясо «По-французски» (вариант 2); мясо с черносливом (вариант 2); мясо тушеное с черносливом; отбивная из мяса; ребрышки свиные острые «Гриль» запеченные; ростбиф из говядины; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой; рулет с грибами; рулетики мясные «Пряные»; рулеты мясные «Пряные»; рулеты мясные; рулетики из свинины с карбонатом; медальоны из свинины запеченные; свиное филе в медовой глазури свинина в соевом соусе; свинина под ананасом запеченная; свинина «По-сибирски»; свиная отбивная «По-домашнему»; свинина в кляре; свинина с сырной корочкой; шашлык из свинины (вариант 4); шашлык из свинины с овощами; отбивная из мяса (вариант 2); шницель жареный; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; шницель из свинины с кунжутом; щницель с томатами и оливками; **Группа: мясосодержащая продукция** котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные; котлетки «По-фермерски»; мясные гнездышки запеченные; перец, фаршированный мясом и рисом тушеный голубцы тушеные; плов

«По-узбекски»; картофель фаршированный запеченный; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная»; шницель с овощами; печень с овощами; рагу из субпродуктов; мясо «По-дворянски»; мясо «Наполеон»; мясо «По-купечески»; мясо «По-монастырски»; свинина в кляре.

Изменение № 4. Дата введения в действие 04.05.2018 г. Группа: мясная продукция антрекот (вариант 2); шашлык из свинины на углях; колбаски «Венгерские»; котлета «Медвежья лапа»; котлета свиная отбивная; свинина барбекю (вариант 2); сосиски отварные; язык отварной **Группа: мясосодержащая продукция** говядина духовая; голубцы с мясом и рисом; говядина запечённая с грибами; гуляш из говядины (вариант 2); жаркое из языка; котлета «Домашняя» (вариант 2); котлета «Домашняя» (вариант 3); котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански» (вариант 2); мясо «По-французски» (вариант 3); печень «По-королевски»; оладьи из печени; омлет с ветчиной; перец фаршированный мясом и рисом; поджарка из свинины (вариант 2); рулет из свинины с сыром и грибами; тефтели (вариант 3); тефтели (вариант 4); шашлык из свинины с перцем и луком; манты (вариант 2) пельмени из свинины и говядины отварные пельмени «Крестьянские» отварные.

Изменение № 5. Дата введения в действие 25.06.2018 г. Группа: мясная продукция: гуляш из говядины. **Группа: мясосодержащая продукция:** азу по-татарски; язык с картофелем; бефстроганов; котлеты из говядины; перец фаршированный; плов из говядины; манты из говядины; пельмени из говядины.

Изменение № 6. Дата введения в действие 04.09.2019 г. Кулинарные изделия мясные Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия: рулет мясной с луком и яйцом. **Кулинарные изделия мясосодержащие Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия:** котлеты печеночные; свинина «Нормандия»; свинина «По-мулянски». **Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия:** плов.

Изменение № 7. Дата введения в действие 10.04.2020 г. Дополнить разделы «Технологический процесс», «Упаковка и маркировка»

Изменение № 9. Дата введения в действие 02.10.2021 г. Группа: мясосодержащая продукция «Аньолотти с бараниной и ароматом трюфеля»; «Тортеллини с курицей и говядиной»; «Тортеллини Болоньезе».

Изменение № 10. Дата введения в действие 30.11.2021 г. Группа: мясная Вид: жареные кулинарные изделия: Подвид: кусковые: Шницель свиной в сырной панировке. **Кулинарные изделия с гарниром [вторые обеденные блюда]: Группа**: **мясосодержащая. Вид: тушеные кулинарные изделия:** Бефстроганов из говядины с картофельным пюре. Бефстроганов из говядины с гречкой. **Вид: запеченные кулинарные изделия:** Ежик с картофельным пюре. **Вид: вареные кулинарные изделия:** Макароны по-флотски. **Вид: жареные кулинарные изделия:** «Домашняя котлетка» с картофельным пюре; «Оджахури со свининой».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Р**екомендуемые сроки годности *горячей продукции*** с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции*** при температуре +2-6ºС: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции*** *с применением консервантов* при температуре +2-6ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции упакованная*** *с применением газомодифицированной среды* при температуре +2-6ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-171-37676459-2017 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (взамен ТУ 9213-171-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство мясных и мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками и головой «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный Классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». **Категория Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Колбаски Печеночные»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет с зайчатиной; паштет «Мясной». **Категория Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «С пряностями»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Вкусный бутерброд».

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет со сливочным маслом; паштет с сыром.

Изменение № 2. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Ветчинный крем». **Категория Б:** паштет «Крестьянский».

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет говяжий; паштет печеночный «Классический» вариант 1; паштет печеночный «Классический» вариант 2; паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»; паштет «Деликатесный»; паштет «Для завтрака». **Категория Б:** паштет печеночный «Домашний»; паштет «Чернышихинский»; паштет с оливками; паштет печеночный с апельсином; паштет с апельсинами и ликером; паштет «Охотничий»; паштет «Легкий»; паштет «Венгерский с паприкой»; паштет «Домашний»; паштет печеночный с грибами; паштет «Фермерский» с грибами. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет домашний «По-чернышихински»; паштет печеночный с зеленью; паштет «Столичный»; паштет «Бельгийский печеночный»; паштет «По-деревенски»; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный с маслом; паштет «Утренний» вариант 1; паштет «Утренний» вариант 2; паштет «Мясной»; паштет печеночный с черносливом; паштет с гусиной печенью; паштет с утиной печенью; паштет «Трюфель»; паштет «Деревенский»; паштет «Фермерский»; паштет «Арденский»; паштет «Мясной печеночный»; паштет «Французский»; паштет с яблоками; паштет из печени с яблоками; паштет из печени с грушей; паштет «Брюссельский».

Изменение № 4. **Дата введения в действие 06.03.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет «Мясной»; паштет «Печеночный»; паштет «Трюфель»; паштет «Французский».

Изменение № 5. **Дата введения в действие — 12.04.2019 год. Группа – мясная.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория Б:** «Пате» с грибами; «Пате» с маринованными огурчиками; «Пате» с зеленью; «Пате» с паприкой.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 30.04.2019 год. Группа – мясосодержащая.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория Б: паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом; паштет «Нежный» со сливочным маслом.

Изменение № 7. **Дата введения в действие — 07.08.2019 год. Группа – мясная.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория Б:** паштет «Для завтрака»; паштет «Печеночный».

Изменение № 8. **Дата введения в действие — 25.03.2020 год. Группа – мясная.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория А:**паштет «Сливочный» с гусиной печенью;паштет «Деликатесный» с говяжьей печенью;паштет с мясом индейки.**Категория Б:**паштет «Печеночный» с гусиной печенью;паштет «Нежный» с куриной печенью;паштет «Печеночный» с индюшиной печенью;паштет «Охотничий».

Изменение № 9. **Дата введения в действие — 14.04.2021 год. Группа – мясная.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория Б:**паштет «Вкусный»паштет «Сытный»;паштет «Рябчик»;паштет «Мясной крем»;паштет «Аппетитный»;паштета «Лакомка»;паштет «Фирменный»паштет «Премиум»;паштет «По-домашнему»;паштет «Люкс»;паштет «Экстра»;паштет «La Boucherie».**Группа – мясосодержащая.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория Б:**паштет «Кремовой»;паштет «Праздничный».

Изменение № 10. **Дата введения в действие — 14.04.2021 год. Группа – мясная.Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов.Подвид – паштеты.Категория Б:**— паштет печеночный «Полесский»;***Примечание:***Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.**Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.**Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.**Категория и группа паштетов мясных и мясосодержащих:Продукт мясной:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %;**Продукт мясосодержащий:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно.**Паштет категории А:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*.**Паштет категории Б:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*.* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток; **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности паштетов** в герметично укупоренной стеклянной таре при температуре от 0 до 6оС – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые

сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-256-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9213-256-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные из мяса птицы (далее по тексту, продукция, изделия колбасные), приготовленные из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Изделия колбасные из мяса птицы копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы копченые из мяса птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пиву из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Банкетная» из мяса птицы Колбаса полукопченая «Гурман» из мяса индейки; **Сорт высший:** Колбаса полукопченая гусиная «Далила»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Истринская»; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая колбаски к пиву с гусятиной; Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаса «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Балыковая особая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Особая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деликатесная» из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая гусиная «Дюльбер»; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая гусиная «Кармен»; Колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда»; Колбаса полукопченая гусиная «Казанская»; Колбаса полукопченая гусиная «Крымская»; Колбаса полукопченая гусиная «Ливадийская»; Колбаса полукопченая гусиная с говядиной; Колбаса полукопченая из мяса птицы ассорти; Колбаса полукопченая из мяса птицы пикантная; Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Гусиный»; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые ханские из гусиного мяса; Колбаски полукопченые аравийские из гусиного мяса; Колбаса полукопченаяиз мяса птицы «Куриная». Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Евсинские колбаски» из мяса птицы; Колбаски полукопченыек пиву из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Новомосковская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Картофельные» из мяса индейки; Колбаса

полукопченая «Столичная с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая гусиная «Победная»; Колбаски горячего копчения из мяса гуся по-домашнему; Колбаса полукопченая по-домашнему из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Славянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кавказская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Морковные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Капустные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая гусиная со шкварой и анчоусами; Колбаса полукопченая гусиная «Севастопольская»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы. Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 1; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями Особая»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная». Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы со свининой; Колбаса полукопченая«Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«По-краковски» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Аткарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые«Столичные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы; Колбаскиполукопченые Венгерские из мяса птицы со свининой; Колбаса полукопченая «Волжская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Донская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; **Продукция без сорта:** Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казацкая», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казацкая», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями с сыром». Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: сорт экстра:** Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Московская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Особенная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Сливочная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Российская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Русская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Краковская» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пеперинос» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Советская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Стольная» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Бородинские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Одесские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы; **сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки; **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые: сорт экстра:** Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Фламенко» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Старорусская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хво-

рост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые: сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Изысканная» из мяса индейки **сорт высший:** Колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Мраморная» из мяса индейки **сорт первый:** Колбаса сыровяленая «Виктория» из мяса птицы Колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки**.**

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.05.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид **– зельцы. Категория В:** зельц «Закуска «Охотничья».

Изменение № 2. Дата введения в действие 16.06.2017 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт экстра: колбаса полукопченая «Семейная». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Николаевская». **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: Сорт первый:** сервелат «Столичный» варено-копченый.

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.08.2017 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт высший: колбаски «Куриные».

Изменение № 4. Дата введения в действие 24.11.2017 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаса «Застольная»; колбаски «Пикник». **Сорт первый:** колбаса «Вкусная»; **Сорт второй:** колбаса «Гусарская»; колбаса «Дорожная»; колбаса «Студенческая»; колбаса «Южная»; колбаса «Таврийская»; колбаса «Хуторская с чесноком и перцем». **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса «Золотистая»; **Сорт первый:** колбаса «Фермерская».

Изменение № 5. Дата введения в действие 10.02.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаски полукопченые «Памирские» **Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски варено-копченые «Традиционные».

Изменение № 6. Дата введения в действие 10.02.2018 год. **Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт второй:** колбаса полукопченая «Балычковая».

Изменение № 7. Дата введения в действие 29.07.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса индейки «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса индейки «Монреаль»; колбаски полукопченые из мяса индейки «Болгарские». **Сорт второй:** колбаса полукопченая из мяса индейки с печенью; колбаса полукопченая из мяса индейки «Станичная»; колбаса полукопченая из мяса индейки «Сервелат «Люкс». **Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Финский». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Деликатесная»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Альпийская»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Купеческий»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями «Южная»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Мини-салями»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Венская»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Астория». **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сырокопченая из мяса индейки «Любимая»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Чоризо»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Мадера»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Качиаторе»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Миланская»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Сальчичон»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Спагетти». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса индейки «Праздничная»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Марочная»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Мергез»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сыровяленая из мяса индейки «Армянская»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Итальянская»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Балыковая»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Сервелат «Прованс».

Изменение № 8. Дата введения в действие 03.08.2018 год. **Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые. Сорт первый:** колбаса полукопченая «Куриная деликатесная». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Тверская». **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые. Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Московские». **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые. Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские».

Изменение № 9. Дата введения в действие 27.08.2018 год. Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук из индейки» колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук из мяса птицы» колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; колбаски сырокопченые из мяса птицы «Пивчики»; колбаски сырокопченые из мяса птицы «Копченый хлыст»; **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Армянская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Еврейская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук» **Сорт второй:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук».

Изменение № 10. Дата введения в действие 14.09.2018 год. Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаса варено-копченая куриная «Деликатесная».

Изменение № 11. Дата введения в действие 21.09.2018 год. Сорт экстра: колбаса варено-копченая из мяса птицы «Шварцвальдская»; **Сорт первый:** колбаски варено-копченые из мяса птицы «Филейные». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Московский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Финский»; колбаса варено-

копченая из мяса птицы «Сервелат Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Чоризо». **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Куриные с васаби». **Сорт фирменный:** колбаски сырокопченые из мяса птицы «Снеки».

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.10.2018 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая из мяса птицы «Фермерская». **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Боярская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Филейная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Мускатная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Пражская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Дворянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Алтайская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Мексиканская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Венгерская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Столичный». **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Крестьянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Балыковая»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Городской»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Деликатесный».

Изменение № 13. Дата введения в действие 13.12.2018 год. Дополнить раздел **«Требования к сырью».**

Изменение № 14. Дата введения в действие 11.02.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса цыплят-бройлеров «Краинская»; колбаски полукопченые из мяса цыплят-бройлеров «Охотские»; колбаски полукопченые из мяса цыплят-бройлеров «К пиву». **Сорт второй:** колбаски полукопченые из мяса цыплят-бройлеров «Шашлычные». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Рубленая»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Чесночная»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «С говядиной»; сервелат варено-копченый «Тирольский» из мяса цыплят-бройлеров; сервелат варено-копченый «Барский с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт второй:** колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками говядины»; колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками баранины». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая из мяса цыплят-бройлеров «Куриная»; колбаса сырокопченая из мяса цыплят-бройлеров «Пеперони». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая из мяса цыплят-бройлеров «Салями». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт экстра:** колбаски сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров «Куриные». **Сорт высший:** колбаски сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров «Пикантные»; колбаски сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров «К пиву».

Изменение № 15. Дата введения в действие 05.04.2019 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт второй: колбаса полукопченая из мяса птицы «Аппетитная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Балычковая»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Хуторская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Восточная»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Шашлычные». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Кабаносси»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Колбаски «Столичные». **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: сорт экстра:** колбаса «Из индейки запеченная»; колбаса «Из курицы запеченная».

Изменение № 16. Дата введения в действие 17.05.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса птицы «Миланская»; **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Горская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Закусочная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат «Коньячный». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт третий:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Бородинский».

Изменение № 17. Дата введения в действие 21.07.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт фирменный: колбаса сырокопченая из мяса птицы «Сервелат по-Фински»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Салями Австрийская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Пипперони». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт первый:** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Сервелат Зернистый». **Сорт фирменный:** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Салями Валенсия»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Чоризо по-Миланski».

Изменение № 18. Дата введения в действие 02.12.2019 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная домашняя». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Куриный». ветчина варено-копченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная».

Изменение № 19. Дата введения в действие 19.03.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса птицы «Воронежская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «По-краковски». **Сорт второй:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Донская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Пикник»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Фермерская»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Егерьские». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Купеческая». **Группа – из**

мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра: колбаски варено-копченые из мяса птицы «Традиционные». **Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Деревенская».

Изменение № 20. Дата введения в действие 02.06.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт фирменный: колбаса полукопченая из мяса перепела «Перепелочка». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт высший:** колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт высший:** колбаски сырокопченые из мяса перепела «Перепелоси»; колбаса сырокопченая из мяса перепела «Палермо с трюфелем». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса перепела «Палермо с трюфелем».

Изменение № 21. Дата введения в действие 23.06.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса птицы «Охотничья». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Азовская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт фирменный:** колбаски варено-копченые из мяса птицы «С говядиной». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Куриный Фуэт».

Изменение № 22. Дата введения в действие 25.09.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая из мяса птицы «Славянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Филейная»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Домашние». **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Особая». **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Измайловская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Купеческая»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Городские»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Баварские». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Охотничья пикантная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Охотничья из мяса птицы»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Экстра»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Дачная». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Балыковая». **Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Ветчинно-рубленая»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Итальянская»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Янтарная»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Подмосковная»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Народный»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Мастер КуроFF»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Куриное княжество»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат «Фермерский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Имперская люкс»; колбаски варено-копченые из мяса птицы «Пикник»; колбаски варено-копченые из мяса птицы «Венгерские»; колбаски варено-копченые из мяса птицы «Кабаносси».

Изменение № 23. Дата введения в действие 12.10.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса птицы «Слободская». **Сорт третий:** колбаса полукопченая из мяса птицы «К чаю».

Изменение № 24. Дата введения в действие 03.11.2020 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт первый: колбаски полукопченые из мяса птицы «Кедровые»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Чигиринские»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Оригинальные»; колбаски полукопченые из мяса птицы «Классические».

Изменение № 25. Дата введения в действие 11.02.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски»; **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски с чесноком». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра:** колбаса варено копченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски»; **Сорт высший:** колбаса варено копченая из мяса птицы «Рубленая куриная по-советски с чесноком».

Изменение № 26. Дата введения в действие 04.08.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт третий: колбаса полукопченая из мяса птицы «Восточная».

Изменение № 27. Дата введения в действие 14.10.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Сорт фирменный: колбаски сыровяленые из мяса птицы «Пивчики Традиционные»; колбаски сыровяленые из мяса птицы «Пивчики Острые»; колбаски сыровяленые из мяса птицы «Пивчики Чесночные».

Изменение № 28. Дата введения в действие 14.11.2021 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая»; **Сорт высший:** колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог»; колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи»; колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская»; колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL»; колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная»; колбаски полукоп-

ченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки классические»; колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки с вялеными томатами»; колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки острый микс»; колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки чили»; колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки гриль»; колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки барбекю». **Сорт первый:** колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки с жареным луком»; колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки гриль с говядиной». **Сорт второй:** колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская»; колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская».

Изделия колбасные из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные из мяса птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных из мяса птицы устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы представлены в таблице. Таблица

Способ упаковки	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**	
Изделия колбасные полукопченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные варено-копченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15			4 мес.

от минус 4 до минус 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сыровяленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75

Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий колбасных** из мяса птицы (полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых) со дня (часа) выработки: **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре минус 18ºС**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-048-37676459-2017
КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ
(взамен ТУ 9213-048-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые и сыровяленые, изготовляемые из мяса убойных животных и мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса сервелат «Союзный»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Городская»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Полевой»; колбаса салями «Полевая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская»; колбаса салями «Немецкая»; колбаса «Никольская»; колбаса «Израильская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «Башкирская оригинальная»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Петербургские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Городская»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Полевая»; колбаса «Винная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Винная»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Русь»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса «але-воршд»; колбаса «плоквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса «Арбат»; колбаса «Полевая»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая»; колбаса меттвурст; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса «Казахская особая»; колбаса «Конская особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса «Казахская»; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальяночка»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса «Башкирская из говядины; колбаса «Башкирская из свинины; колбаса «Башкирская из оленины; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Арбатские»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса «Башкирская из баранины; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски «Арбатские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса «Башкирская из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт: фирменный** колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт: первый** колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса «Башкирская из индейки; колбаса «Маэстро»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Полевая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная». **Изменение №1** Дополнить новым наименованием: **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная». **Изменение №2** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса

«Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спьяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; Дополнить новым подпунктом и ассортиментом: **Набор из разных сырокопченых и сыровяленых колбас:** «Ассорти». **Изменение №3** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.02.2017 г. Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: фирменный колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная».

Изменение № 2. Дата введения в действие 22.09.2017 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спьяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; **Набор из разных сырокопченых и сыровяленых колбас:** «Ассорти».

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.10.2017 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б: колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

Изменение № 4. Дата введения в действие 02.02.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А: колбаса сырокопченая «Коньячная»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Парма»; колбаски сырокопченые Дюлаи; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Европейская»; колбаса сыровяленая «Севастопольская» **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Беня Крик»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сырокопченая салями «Византийская»; колбаса сырокопченая салями «Анталия»; колбаса сырокопченая сервелат «Прованс».

Изменение № 5. **Дата введения в действие 03.05.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория В:** колбаса сыровяленая «Киевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория В:** колбаски сыровяленые «Джанкойские».

Изменение № 6. Дата введения в действие 30.05.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая «Премиум»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Пармская»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Сокраменто»; колбаски сырокопченые «Кнут»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Говяжья».

Изменение № 7. Дата введения в действие 09.06.2018 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая «Краковская»; колбаса сырокопченая «Рубленая говяжья»; колбаса сырокопченая «Рубленная свиная».

Изменение № 8. Дата введения в действие 03.08.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В: колбаса сырокопченая салями «Московская»; колбаски сырокопченые «Ландегерские»; колбаски «Дунайские». **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Домашняя»; колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Деловая»; колбаски сырокопченые «Суровые»; колбаски сырокопченые «Деловые». **Категория Б:** колбаса сырокопченая салями «Австрийская». **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаски сыровяленые «Суровые»; колбаски сыровяленые «Деловые». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Табаско»; колбаски сырокопченые «Табаско»; **Сорт первый:** колбаски «Московские».

Изменение № 9. Дата введения в действие 28.08.2018 г. Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый: колбаски сырокопченые «Московские»; **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские». **Правила транспортирования и хранения** Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, ^{0}С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до +25	целыми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, ^{0}С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до +25	целыми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Изменение № 10. Дата введения в действие 03.10.2018 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Кантвурст»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Чоризо по-милански»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт фирменный:** колбаса салями «Австрийская»; колбаса сервелат «По-фински»; колбаса «Пипперони» **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сервелат «Зернистый»; колбаса салями «Валенсия».

Изменение № 11. Дата введения в действие 12.12.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б: колбаса сырокопченая «Сальчичон»; **Категория В:** колбаса сырокопченая сервелат «Ореховый».

Изменение № 12. **Дата введения в действие 20.12.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Романовская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Слободские».

Изменение № 13 Дата введения в действие 22.05.2019 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Еврейская»; колбаса «Суджук»; колбаса «Конская»; **Категория Б:** колбаски «К пиву»; **Категория В:** колбаса «Армянская»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса «Суджук»; **Категория Б:** колбаса «Свиная»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Пивчики».

Изменение № 14. Дата введения в действие 26.08.2019 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаски сырокопченые «Кнут» (свинина); колбаски сырокопченые «Кнут» (оленина); колбаски сырокопченые «Кнут» (буйвол); колбаски сырокопченые «Кнут» (говядина); **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски сырокопченые «Кнут» (курица); колбаски сырокопченые «Кнут» (индейка).

Изменение № 15. **Дата введения в действие 26.08.2019 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Кьянтини»; колбаса сырокопченая «Кьянтини с вяленым томатом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с лесным орехом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с жареным орехом»; колбаса сырокопченая «Иберика с фруктовой горчицей»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаса сырокопченая «Тоскана»; колбаса сырокопченая «Феррарезе»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Сывелень с орехами»; колбаса сырокопченая «Сывелень с вишней»; колбаса сырокопченая «Сывелень»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Кнут»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Флорентийская»; колбаса сырокопченая «Дижонская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Капиколло» («Capicollo»); колбаса сыровяленая «Соппрессата» («Soppressata»); колбаса сыровяленая «Фуэт»; колбаса сыровяленая «Порто»; колбаса сыровяленая «Дедушкин рецепт»; колбаса сыровяленая «Пачастунак с пармезаном»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Тартюффо» («Salame Tartuffo»); колбаса сырокопченая «Кальяри»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с клюквой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с брусникой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак от дзеда»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Сывелень с сыром»; **Категория Б:** колбаски сырокопченые «Серпантин»; **Категория В:** колбаски сырокопченые снеки «Челси»; колбаски сырокопченые «Гусарские»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Кампаньоло»

(«Campagnolo»); колбаса сыровяленая «Спьяната» («Spianata»); колбаса сыровяленая «Пармиджано» («Parmigiano»); колбаса сыровяленая «Казы».

Изменение № 16. Дата введения в действие 28.01.2020 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая «Чоризо»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Bravo Maestro» («Браво маэстро»); колбаса сырокопченая «Палермо»; **Группа**: **мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Г:** колбаса сырокопченая «Альпийская».

Изменение № 17. Дата введения в действие 07.09.2020 г. **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченые «Медовая»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Казы»; колбаски сыровяленые «Марсель».

Изменение № 18. Дата введения в действие 11.11.2020 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А: колбаса «Фуэт зернистый с паприкой»; колбаски «Салями Хабуго»; колбаски «Салями Медитеран»; колбаски «Салями Из Углича»; колбаски «Чоризо Углицкие»; колбаски «Пеперони Халапеньо»; колбаски «Чоризо Каджун»; колбаски «Алейра из баранины»; колбаски «Чоризо фахитас»; **Категория Б:** колбаски «Гольдвурст»; колбаски «Сальчичон»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Пеперони из курицы».

Изменение № 19. Дата введения в действие 11.12.2020 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б: колбаса сервелат «Поволжский»; колбаса салями «Фирменная»; колбаса сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса салями «Фирменная Андрушевская»; **Категория В:** колбаса сервелат «Фирменный»; колбаса сервелат «Тиадора»; **Категория Г:** колбаса салями «Тиадора»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса «Андрушевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Поволжская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Казы»; **Категория В:** колбаса «Брауншвейгская по-андрушевски»; колбаса «Московская по-андрушевски»; колбаса «Поволжская»; **Категория Г:** колбаса «Фирменная». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаса «Тиадора».

Изменение № 20. Дата введения в действие 29.03.2021 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; колбаса сырокопченая «Санторини»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая «Севастопольская»; **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Беня Крик»; колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Президентская»; колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская»; колбаса сыровяленая «Киевская»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый** колбаски сырокопченые «Слободские».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице 7. Таблица 7

Температура хранения, ^{0}С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
		барьерная	240
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	180
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	30

	сервировочная нарезка		25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице 8. Таблица 8

Температура хранения, ^{0}С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, не более, сут.
От 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		барьерная	160
	порционная нарезка	с применением вакуума	60
	сервировочная нарезка		30
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	23
	сервировочная нарезка		20
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	120
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	80
		с применением вакуума	100
	порционная нарезка	с применением вакуума	20
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	10
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	150
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.13.14-037-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ
(взамен ТУ 9213-037-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыро соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Вид – Сыросоленые Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** маринованная говядина соленая говядина солонина «Русская» солонина «По-гамбургски» солонина «Датская» солонина «По-закарпатски» соленый окорок говядина в рассоле **Вид Вареные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Гурман»; говядина «Ярморочная»; балык «Классический»; рулет «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Шарм»; окорок «Застольный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика; **Вид Вареные прессованные** Группа – мясные Подвид – формованные **Категория А:** ветчина «Говяжья» говядина «Кубанская»; говядина «Дорожная»; говядина «Славянская»; говядина пряная говядина прессованная вареная **Категория Б:** ветчина «Виктория», мясо «Особое», мясо головное «Удачное»; мясо говяжьих голов, ветчина из вырезки «Сюрприз»; фарш говяжий «К завтраку»; **Вид Вареные в обо-**

лочке Группа – мясные Подвид – формованные **Категория А:** ветчина «Липецкая»; говядина «Заказная»; говядина «Закусочная»; говядина с соевым белком **Категория Б:** говядина «Боярская»; говядина «Молодежная»; говядина «Обеденная»; ассорти говяжье **Вид Варено-копченые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** балык «Восточный» балычок «Ванюша», говядина «По-балашовски». говядина «Посольская». рулет с сыром рулет «Столичный» рулет «Пряный» рулет «Завидный» шейка «Российская» шейка «Экстра» орех «Европейский» грудинка «Дарницкая» говяжий шар филей «Гостевой» шашлык **Категория Б:** говядина в шпике грудинка фаршированная «Подарочная» язык «Деликатесный» **Категория В:** рагу говяжье «Популярное» **Категория Г:** ребра телячьи **Вид Запеченные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Купеческая». говядина «Столовая». говядина «Сюрприз». говядина «По-селянски». шейка «Пикантная» филей «Гусарский» буженина «Ростовская» стейк «Наслаждение» окорок телячий «Пикантный» шашлык «По-русски» шаварма *гриль* стейк «Шатобриан» шаурма снеки говяжьи хрустящие снеки стрипсы говяжьи **Категория Б:** рулет «Походный» жаркое фаршированное ребрышки телячьи «Ароматные» **Категория В:** шашлык с грибами и луком **Вид – Копчено-запеченные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** пастрома «Президентская» рулет «Фирменный» вырезка «Изысканная» шейка «Банкетная» буженина «Любимая» балык «Юбилейный» окорок «Семейный» филей «Торжество» закуска «Оригинальная» закуска «Праздничная» **Категория Б:** рулет «Крестьянский» **Вид – Сырокопченые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Фермерская». говядина «Пражская». пастрома «Сочинская» балык «По-барски» грудинка «Помещичья» окорок «По-особому» филей «По-царски» сырокопченые говяжьи языки снеки из говядины бастурма «Восточная», бастурма «Кавказская», чипсы. карпаччо пастрома **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика «Хворост из говядины» **Вид – Сыровяленые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** бастурма «Бакинская», бастурма «Южная», палочки к пиву говядина к пиву билтонг мясо «Чемен» по-турецки хворост ломтики «Вкусняшки» «Чикен Джерки» карпаччо «Деликатесное» строганина чипсы из говядины «Смак» **Категория Б:** слойка «Обеденная» Допускается вырабатывать продукты из говядины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: сыро соленых – не более 15 суток; вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчины говяжьей – не более 72 часов; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: **сыро соленых:** целыми изделиями – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий из говядины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

9 750 РУБ.	ТУ 10.13.14-074-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ (взамен ТУ 9213-074-37676459-2012)

Дата введения в действие —16.12. 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из субпродуктов мясных (далее продукт, продукция) соленых, вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, копчено-вареных, сырокопченых, сыровяленых, сушеных, подвергнутых посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питанияи непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов, цельнокусковые. Подвид – соленый. Категория Б: Языки говяжьи (свиные, бараньи, конские, оленьи) соленые в сыворотке. **Без категории:** Печень говяжья (свиная, баранья) соленая в сыворотке; **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Категория Б:** Языки (говяжьи, конские, оленьи, свиные, бараньи); Язык свиной со специями; Язык говяжий со специями; Языки прессованные. Язык фаршированный; **Категория В:** Мясо голов прессованное; Мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински»; Рулет «Мраморный». **Категория Г:** Ассорти из субпродуктов прессованное; Сальтисон из свиной головы в желудке; Рулет из мяса свиных голов; Рулет «Деликатесный с языком»; Рулет «Домашний»; Закуска прессованная «Деревенская». **Категория Д:** Щековина; Щековина прессованная; Щековина пряная прессованная; Рулет «Деликатесный с языком»; Субпродукты слоеные прессованные; **Без категории:** Хвосты свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные; Ножки свиные передние со специями; Ножки свиные передние классические; Пятачки свиные; Шкурка свиная; Шкурка свиная со специями; Шкурка свиная в пряном маринаде; Шкурка свиная в маринаде «Мексика»; Уши свиные (говяжьи); Уши свиные со специями; Уши свиные в пряном маринаде; Уши свиные в маринаде «Мексика»; Рулет из рубцов; Рулет из свиных желудков; Печень прессованная; Печень слоеная прессованная; Уши свиные (говяжьи) прессованные; Слойка из свиной шкурки прессованная; Рубец прессованный; Рубец говяжий прессованный со специями; Шкурка свиная со специями прессованная; Ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински» Ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински» Ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински» Хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински» Пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински» «Печень слоеная». Рулет «Закусочный». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – варено-копченые: Категория Б:** Языки в маринаде; Языки в маринаде острые; Языки в маринаде с чесноком; Языки в специях; Сердце в маринаде; Сердце в маринаде острое; Сердце в маринаде с чесноком; Сердце в специях; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); Мясо голов (говяжьих, свиных) прессованное; Мясной прессзак; **Категория Г:** Сальвенат; Головы свиные. **Категория Д:** Печеночный прессзак. **Без категории:** Уши говяжьи (свиные) в специях; Уши говяжьи (свиные) в маринаде; Уши говяжьи (свиные) в маринаде острые; Уши говяжьи (свиные) в маринаде с чесноком; Уши говяжьи (свиные) в специях; Пятачки свиные в маринаде; Пятачки свиные в маринаде острые; Пятачки свиные в маринаде с чесноком; Пятачки свиные в специях; Хвосты в маринаде; Хвосты в маринаде острые; Хвосты в маринаде с чесноком; Хвосты в специях; Уши говяжьи с чесноком**;** Уши говяжьи с красным перцем; Уши говяжьи с кунжутом; Уши говяжьи с сыром; Уши говяжьи с горчицей; Уши говяжьи с хреном; Уши говяжьи с аджикой сухой; Уши говяжьи с черным перцем; Уши (ушки) свиные с чесноком**;** Уши (ушки) свиные с красным перцем; Уши (ушки) свиные с черным перцем; Уши (ушки) свиные с кунжутом; Уши (ушки) свиные с сыром; Уши (ушки) свиные с горчицей; Уши (ушки) свиные с хреном; Уши (ушки) свиные с аджикой сухой; Рулет из рубца со специями; Рулет из рубца с чесноком; Рулет из рубца острый; Рулет из рубца с морковью; Рулет из рубца с ветчиной; Рулет из рубца с мясным фаршем; Рулет из свиной шкурки со специями; Рулет из свиной шкурки с чесноком; Рулет из свиной шкурки острый; Ушки свиные «По-кавказски»; Ушки свиные с маринадом «Кавказским». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копчено-вареные: Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные); Язык в шпике; «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная]. **Категория Г:** Закуска из субпродуктов прессованная. **Категория Д:** Щековина; **Без категории:** Ножки свиные; Ножки свиные пряные; Ветчинные свиные ножки; Уши свиные (говяжьи); Уши (свиные) говяжьи «Пикантные»; Уши свиные «Классические». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – копчено-запеченные: Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки, (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи); **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Г:** Головы свиные. **Категория Д** Щековина; **Без категории:** Хвосты свиные; Уши свиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные, Пятачки свиные; Шкурка свиная. **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –запеченные: Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи**;** Шашлык из сердца; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Г:** Головы свиные; Сальтисон из свиной головы в желудке. **Категория Д** Щековина с чесноком и морковью; Щековина с чесноком и укропом; Рулет из

щековины; Щековина в мятном маринаде; Щековина в медовом маринаде; Шашлык из щековины; **Без категории:** Свиные ножки, запеченные с шалфеем; Хвосты свиные; Пятачки свиные; Уши свиные (говяжьи); Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Пятачки свиные; Шкурка свиная; Свиные калтыки фаршированные; Шашлык из почек свиных (бараньих); **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид –жареные:** Чичарон (свиная шкурка, обжаренная со специями). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сырокопченые: Категория Б:** Сердце говяжье (оленье, баранье, свиное); Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные). **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сыровяленые: Изделия из субпродуктов сыровяленые: Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи) пряные; «Юкола вяленая из сердца». **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – варено-сушеные: Категория Д: Без категории:** Соломки к пиву из свиных ушей и хвостов; Хрустящие ломтики из свиной шкурки. Чипсы пикантные. **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – сушеные [сублимационной сушки]:** Пенис [Pizzel] говяжий; Аорта [Aorta] говяжья; Жилка становая [Stanovaya vein (tendons)] говяжья (сухожилие); Рубец [Rumen] говяжий; Сычуг [Abomasum] говяжий; Книжка [Omasum] говяжья; Сетка [Reticulum (honeycomb tripe)] говяжья (сотовый желудок).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять или изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями, с указанием дополненных или измененных названий в декларации.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые сроки годности изделий из субпродуктов мясных, представлены в таблице 17. Таблица

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,ºС	**Относительная влажность, %, не менее**	
Охлажденные вареные изделия,упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 6	75±5	3 суток
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиямибез консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	18 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
варено-копченые изделия,**копчено-вареные изделия,**упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
целыми изделиями с консервантом	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	25 суток
с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	40 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
копчено-запеченные, запеченные, упакованные с применением вакуума или модифицирован-ной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	12 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
сырокопченыеизделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	55 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
сыровяленыеизделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	15 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток

Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума	Не выше минус 12 Не выше минус 18	95-98	30 суток 90 суток
Замороженные изделия: сырокопченые и сыровяленые,упакованные с применением вакуума	От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18	95-98	120 суток 270 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.11.60-526-37676459-2017
СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящий технические условия распространяются на пищевые продукты убоя крупного рогатого скота, свиней и прочих видов продуктивных животных сырье кишечное обработанное (далее – кишки, продукт, продукция), и предназначенное для использования в качестве оболочки при производстве колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов и другой продукции. Сырье кишечное обработанное предназначено для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания. **Классификация *Кишечное сырье подразделяется:*** в зависимости от вида убойных (продуктивных) животных и анатомической принадлежности: говяжье черевы, круга, проходники, пищеводы, синюги, синюжные пленки, мочевые пузыри; свиное черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри; баранье черевы, синюги, гузенки; конское черевы, проходники; прочих видов убойных (продуктивных) животных. в зависимости от технологической обработки: кишки-сырец консервированные: кишки-полуфабрикат обработанные; кишки-фабрикат. **В зависимости от способа консервирования:** соленое; солено-замороженное; замороженное; сухое. ***По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:*** говяжьи: черевы А, А/В, В [Доместик], С; круга А, А/В, В; синюги А, А/В, А/В короткие, В. пищеводы, синюжные пленки, проходники, мочевые пузыри на категории качества не подразделяют. **свиные черевы-фабрикат:** Экстра, А, С. бараньи кишки-фабрикат: черевы А, В, С; синюги А, В; гузенки А, В. Срок годности кишок устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** указаны в таблице. Таблица

Наименование кишок	**Режимы хранения**		**Продолжительность хранения, мес, не более**
	Температура воздуха, °С, не выше	**Относительная влажность, %, не более**	
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	85	6
	10	85	3
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные поваренной солью	10	85	18
	25	85	12
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	25	85	24
Кишки и мочевые пузыри сухие	30	65	24
Кишки-сырец замороженные	минус 18	—	6
Кишки и мочевые пузыри фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	—	24

Транспортирование и хранение кишок, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846 Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

9 750 РУБ.	ТУ 10.13.14-095-37676459-2016 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ (взамен 9213-095-37676459-2013)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные деликатесные: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, сыровяленые и сырокопченые (далее – продукт, продукция, деликатесы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: корейка свиная «Любительская»; балык из свинины «Посольский»; балык свиной; карбонад «Российский»; карбонад «Восточный»; лопатка свиная «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский». окорок свиной «Сибирский» (обезжиренный); говядина «Городская»; баранина; конина; оленина; мясо марала; шейка оленья «Полярная» без кости; шея оленья без кости; шейка свиная «Заказная»; окорочок из оленины «Индиго»; мясо свинины; мясо говядины; филей говяжий «Столичный»; вырезка свиная «Аппетитная»; вырезка говяжья «Аппетитная»; пастрома говяжья «Экстра»; карпаччо из говядины; балык свиной «Юбилейный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** мясо свинины на косточке. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; орех мясной из свинины; карбонад; карбонад «Андреевский»; карбонад «Купеческий». корейка свиная «Хмельницкая»; корейка свиная; корейка свиная «Ароматная»; корейка свиная на ребрышках; корейка свиная «Венгерская»; корейка свиная «Боярская»; пастрома свиная «Боярская»; лопатка свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; окорок бараний; конина «Степная»; язык говяжий; карбонад «Столичный» из свинины; грудинка свиная «Классическая»; окорок свиной; окорок свиной «По-тамбовски»; орех мясной «Имперский»; шейка свиная «Подмосковная»; шейка свиная «Пряная»; шейка свиная «Деликатесная»; окорок свиной бескостный «Мичуринский»; окорочок свиной «Липецкий»; окорок свиной «Олимпийский»; окорок свиной «Столичный»; окорок свиной «Особый»; балык свиной «Гусарский». **Категория В:** свинина «Юбилейная»; свинина «Гурман»; карбонад «Российский»; шейка свиная «Столичная»; лопатка из свинины «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Золотой орех»; окорок свиной «Деликатесный»; окорок свиной «Столичный»; окорочок свиной «Ванюша»; окорочок свиной «Обской»; окорок свиной «Российский»; корейка свиная; корейка свиная «Славянская»; корейка свиная «Фирменная»; грудинка свиная «Любительская»; грудинка свиная «Сибирская»; грудинка свиная «Застольная»; грудинка свиная «Особая»; грудинка свиная бескостная «Купеческая»; грудинка свиная «Столичная»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; грудинка свиная «Пикантная»; корейка свиная; грудинка свиная «По-домашнему»; буженина «Домашняя» из свинины; буженина из свинины; бок олений «Северное сияние»; грудинка свиная «Домашняя»; ребрышки свиные «К пиву»; шейка свиная «Петровская»; рулька свиная; рулька свиная «По-деревенски»; бекон «Деликатесный»; щековина свиная; говядина «Городская»; говядина «Деликатесная»; баранина; конина; карбонад на кости. **Категория Г:** поросенок молочный; бекон; бекон «Крестьянский»; бекон «Любительский»; бекон «Деревенский»; грудинка свиная в форме «По-деревенски»; грудинка свиная «Польская»; грудинка свиная «Петровская»; грудинка свиная «Кубанская»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; свинина «По-милански»; свинина «Славянская»; рулет из свиной грудинки «Парочка»; рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; корейка свиная. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; окорок бараний; орех мясной из свинины; карбонад; корейка свиная; лопатка свиная; рулька свиная; буженина свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; конина «Степная»; нога свиная; бекон «Любительский»; грудинка «Восточная»; рулька свиная; голяшка свиная; ребрышки свиные «К пиву»; ребрышки свиные. **Категория Д:** щековина свиная; ребрышки свиные; ребра говяжьи; ребрышки бараньи; ребрышки оленьи «Восхитительные»; бекон; щековина свиная «Закусочная»; щековина свиная «Киевская»; щековина свиная «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина «Застольная»; ветчина «Столичная»; ветчина в оболочке; свинина «Крамболь»; ассорти в оболочке. **Категория Б:** ветчина говяжья; ветчина «Виктория»; говядина ароматная прессованная. **Категория В:** рулька свиная прессованная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** говядина «Гурман»; говядина в шпике; рулет «Пальмира»; грудинка «Пикантная» из говядины и свинины; грудинка свиная «Пикантная». **Категория Б:** рулет из свинины; рулет из свинины и говядины; рулет «Семеновский» из свинины; рулет «Домашний» из свинины; рулет «Праздничный» из свинины; рулет «Венский» из свинины; рулет «Слоеный» из свинины; рулет «По-ростовски» из свинины; рулет «Дуплет»; рулет «Северный»; рулет «Деликатный»; ассорти в оболочке; язык говяжий в шпике. **Категория В:** рулет «Любительский»; рулет «Петровский»; шейка свиная «Пикантная»; окорочок «Турист» из говядины и свинины; языки в шпике (говяжьи, свиные). **Категория Г:** бекон прессованный «Мадера»; грудинка слоеная «Ароматная»; набор для солянки; грудинка бескостная «Южная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А:** вырезка свиная «Аппетитная». **Категория Б:** балык свиной «Российский»; окорок свиной «Сельский». **Категория В:** рулька

свиная «По-деревенски». **Категория Г:** язык свиной; окорок свиной «Сельский». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория А:** ветчина «Столичная»; ветчина «Пармская»; свинина прессованная; ветчина «Мраморная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Филейная»; ветчина «Оригинальная»; ветчина «Традиционная. **Категория В:** ветчина «Традиционная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория Б:** рулет «Деликатесный» из свинины; рулет «Ароматный» из свинины; ветчина «Венская»; рулет «Александровский»; рулет «Мозаика»; рулет «Деликатный». **Категория В:** грудинка свиная «В форме»; мясо свиных голов прессованное; мясо «Ассорти» из говядины и свинины; свинина прессованная; **Категория Г:** бекон прессованный; рулет «Деликатесный»; рулет «Ароматный». **Категория Д:** бекон прессованный; свинина «Финская»; свинина «Избушка». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** карбонад; карбонад «Юбилейный»; говядина в черносливе; грудинка «Закусочная»; говядина «По-кавказски». **Категория Б:** буженина из свинины буженина из свинины «Ароматная»; шейка свиная; мясо оленье прессованное в форме. **Категория В:** буженина «Праздничная»; корейка свиная «Любительская»; корейка свиная «Деликатесная»; шейка свиная «Столичная»; шейка свиная «По-домашнему»; шинка свиная «Украинская»; окорок свиной запеченный; окорок свиной «Посольский»; лопатка свиная; свинина запеченная в черносливе; свинина; окорок свиной «Мадера». **Категория Г:** бекон «Славянский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, формованный. Подвид – запеченный. Категория Б:** рулет из свинины. **Категория Г:** набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория А:** филей олений; карбонад «Восточный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** окорок свиной; рулет из свинины; корейка свиная; грудинка свиная; пастрома из свинины; ветчина; бекон; бекон «Любительский»; рулет «Знаменский к чаю» из свинины; говядина «Деликатесная»; деликатес «Славянский» из свинины; балык «Гусарский». **Категория Г:** бекон «Любительский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филе говяжье; филе свиное; филе баранье; филе оленины; филе лося. **Категория Б:** окорок свиной; карбонад «Столичный»; карбонад «Юбилейный»; карбонад «По-деревенски». окорочок свиной; окорок свиной «Уральский»; балык свиной; карбонад; грудинка свиная; грудинка бескостная (бекон); шейка свиная; лопатка свиная. **Категория В:** бекон «Крестьянский»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** бекон «Любительский»; бекон «Деревенский». **Категория Д:** ребра свиные; ребрышки свиные «Уральские». рулька свиная (предплечье); голяшка свиная (подбедерок). **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филей олений на кости (без кости); филей олений; палочки из оленины; палочки из оленины к пиву; окорочок из оленины «Индиго»; бастурма «Восторг»; пастрома оленья; карпаччо из свинины; шейка свиная; корейка свиная; грудника свиная бескостная; балык свиной; говядина «Гусарская»; карпаччо из говядины; карпаччо из конины; балык говяжий «Крымский». **Категория Б:** говядина; лопатка оленья без кости; шея оленья без кости; балык свиной «Дарницкий». **Категория В:** бок олений «Северное сияние. **Категория Г:** ребрышки свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** чипсы оленьи с чесноком; чипсы оленьи «Пикантные»; чипсы из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы мясные из говядины; чипсы мясные из свинины; чипсы «Джоки» из свинины; чипсы «Джоки» из говядины; чипсы «Джоки» из конины; чипсы «Джоки» из оленины; ломтики из говядины; ломтики из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. Подвид – вареный, формованный. Категория А:** ассорти в форме. **Категория Б:** окорок свиной бескостный «Мичуринский»; рулет «Северный»; рулет «Петербургский»; рулет «Невский». **Категория В:** ветчина «Смоленская»; грудинка свиная прессованная «Старорусская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** говядина; бастурма из оленины; бастурма из лосятины бастурма из говядины; балык из говядины; балык из свинины; балык из оленины; балык из баранины; балык из лосятины; хамон из оленины; хамон из лосятины; хамон из говядины. **Категория Б:** шейка свиная; хамон из свинины; хамон из баранины; бастурма из свинины; бастурма из баранины.

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В: шейка свиная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория В:** язык говяжий. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория Б:** ветчина вареная из свиного окорока. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** ростбиф. **Категория В:** буженина. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** говядина «Брезаола». **Категория В:** шея свиная.

Изменение № 2. Дата введения в действие 30.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: карбонад «Праздничный»; говядина «Изысканная»; филей говяжий «Столичный»; филей говяжий «Столичный» с паприкой; оленина «Царская»; конина «Навруз». **Категория Б:** шейка свиная «Петровская» вариант 2; **Категория В:** окорок свиной вариант 3. **Категория Г:** поросенок молочный вариант 2; бок свиной с чесноком; грудинка свиная бескостная «Домашняя». **Категория Д:** ребрышки свиные вариант 2. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** буженина из свинины. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория Б:** пастрома из свинины. **Группа –**

мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А: чипсы из свинины «Сицилия»; чипсы из оленины «По –якутски»; чипсы «Из конины»; чипсы «Канзас» из говядины. конина «Наримановская»; бастурма «Праздничная»; балык «Венский»; филей говяжий «По-австрийски»; филей свиной «Гранд»; филей олений «Полярная звезда»; филей конский «Янгаул». **Категория Б:** шейка свиная «Экстра». **Категория В:** грудинка свиная «Янтарная».

Изменение № 3 Дата введения в действие 09.03.2017 год. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – варено-запеченный. Категория А: язык говяжий.

Изменение № 4. Дата введения в действие 05.04.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А: карпаччо из говядины. **Категория Б:** карпаччо из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы из говядины; чипсы из свинины; мясо «По-ковбойски» из говядины; мясо «По-ковбойски» из свинины. **Категория Б:** языки сыровяленые.

Изменение № 5. Дата введения в действие 27.04.2017 год. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А: соломка из говядины; соломка из свинины.

Изменение № 6. Дата введения в действие 15.05.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: говядина «Европейская». **Категория В:** балык свиной «Ароматный»; балык из мяса свинины и говядины «Семейный»; орех из мяса свинины «Пряный»; шея свиная «Сочная». **Категория Г:** грудинка свиная «Подольская»; грудинка свиная «Популярная»; ребрышки свиные «Сюрприз».

Изменение № 7. **Дата введения в действие 05.06.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** язык говяжий «Нежный». **Категория Б:** конина «Тулпар»; говядина «Деликатесная»; окорок бараний. **Категория Г:** ребро конское. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В:** рулет «Деликатесный».

Изменение № 8. **Дата введения в действие 15.08.2017 год. РАЗДЕЛ 7 «Правила транспортирования и хранения» п. 7.8 «Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции»** изложить в новой редакции: **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции неупакованной:** при температуре от 0°С до 4°С –**не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 12°С –**не более 120 суток;** при температуре от минус 7°С до минус 9°С– **не более 12 месяцев;** при температуре от минус 18°С – **не более 18 месяцев.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 0°С до 4°С*** – **не более 9 месяцев; для хамона – не более 12 месяцев.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:*** сервировочная нарезка–**не более 90 суток;** порционная нарезка – **не более 95 суток.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:*** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток.**

Изменение № 9. **Дата введения в действие 25.09.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** деликатес из свинины и говядины «День-ночь»; рулет из конины; рулет из оленины; **Категория Б:** рулет из свинины «Золотой орех»; **Категория В:** грудинка свиная бескостная «Купеческая»; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** окорок олений.

Изменение № 10. **Дата введения в действие 26.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** Свинина «Царская»; Свинина «По-французски»; Свинина «Ароматная»; Свинина «Деревенская»; Свинина «Охотничья»; Свинина «Владимирская». **Категория В:** Свинина «Деликатесная»; Свинина «Столичная»; Свинина «Юрьевская»; Свинина «Свойская»; Кумплячок (окорок) «Домашний»; «Деликатес от тещи».

Изменение № 11. **Дата введения в действие 18.12.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** пастрома «Столичная» **Категория В:** шейка «Буженаль» рульки свиные. **Категория Г:** грудинка свиная «Нежная»; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** свинина «Классическая». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** буженина «Праздничная». **Группа мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копченый. Категория В:** шашлык из свинины. **Категория Д:** ребрышки свиные.

Изменение № 12. **Дата введения в действие 22.12.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** карбонат. **Категория В:** окорок свиной; шея свиная; рулька свиная. **Категория Г:** грудинка «Ароматная»; грудинка свиная. **Категория Д:** ребра свиные «По-домашнему»; хребты свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** говядина «Деревенская». **Категория Д:** ребро конское. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма из говядины; вырезка свиная. **Категория Б:** свиной окорок «Крудо»; бедро ягненка «Прошутто». **Категория В:** шейка свиная «Коппа». **Категория Г:** грудинка свиная; грудинка свиная «Панчетта».

Изменение № 13. **Дата введения в действие 25.12.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** окорок олений.

Изменение № 14. **Дата введения в действие 31.01.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** окорок свиной «Пикник»; свинина «Любительская»; карбонат «Деликатесный»; говядина «Заказная». **Категория В:** окорок свиной «Столичный» вариант 2; шейка свиная «Ароматная»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** грудинка свиная «Пикантная» вариант 3; грудинка свиная «Столичная»; бекон «По-венски». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** конина «Праздничная»; говядина прессованная; конина прессованная. **Категория Б:** рулет «Москворецкий». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В:** грудинка свиная «По-русски»; грудинка свиная «Домашняя». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория В:** бекон «Деликатесный». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** шейка свиная «По-домашнему».

Изменение № 15. **Дата введения в действие 26.02.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В:** мясо прессованное «Ассорти». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** окорок свиной «Ялуторовский».

Изменение № 16. **Дата введения в действие 14.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** свинина «По-домашнему». **Категория Б:** шейка «По-венски». **Категория В:** грудинка «Южная». **Категория Г:** ребрышки «Для пикника». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б:** рулет «Особый».

Изменение № 17. **Дата введения в действие 20.04.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В:** ветчина «Баден-Баден». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория А:** карбонад «Царский».

Изменение № 18. **Дата введения в действие — 11.09.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** карбонад свиной «Советский»; балык свиной «Советский»; говядина «Советская». **Категория В:** рулька свиная «Советская»; свинина «Советская»; шейка свиная «Советская». **Категория Г:** корейка свиная «Советская»; грудинка свиная «Советская». **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** балык «Венский». **Категория Б:** свинина «Пармская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма «Восторг». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** балык из свинины.

Изменение № 19. Дата введения в действие 15.04.2019 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В: грудинка свиная «Панчетта». **Категория Г:** грудинка «По-домашнему» варено-копченая; грудинка «По старым рецептам» варено-копченая; грудинка «По-деревенски» варено-копченая; грудинка «Пикантная в перце» варено-копченая; грудинка «Бабушкин рецепт» варена копченая; грудинка «Возьми на рыбалку» варено-копченая; ассорти варено-копченое; набор варено-копченый; набор для солянки варено-копченый. **Категория Д:** ребрышки «Возьми к пиву» варено-копченые; ребрышки «Пикантные» варено-копченые; ребрышки «Деликатесные» варено-копченые; ребрышки «Мясные палочки» варено-копченые; щечки «Мясные» варено-копченые; щечки «Пикантные» с перцем варено-копченые; щечки «Янтарная серия» варено-копченые. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория Б:** буженина «Сибирский характер» варено-копченая. **Категория В:** фонарик «Мясной» варено-копченый. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** буженина «Боярская» запеченная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория В:** бастурма «Восторг».

Изменение № 20. Дата введения в действие 24.07.2019 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: карбонад свиной «Московский» варено-копченый; говядина «Любимая» варено-копченая. **Категория Б:** окорок свиной «Княжеский» варено-копченый; рулет свиной варено-копченый; окорок свиной копчено-вареный; карбонад «Столичный» копчено-вареный; буженина «Домашняя» копчено-вареная **Категория В:** буженина из свинины «Столичная» варено-копченая; корейка свиная «Боярская» копчено-вареная; грудинка свиная «Классическая» копчено-вареная. **Категория Г:** ребро свиное варено-копченое. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория Г:** ветчина свиная «Муромская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма говяжья сыровяленая.

Изменение № 21. Дата введения в действие 28.03.2020 год. Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория Б: грудинка свиная сырокопченая.

Изменение № 23. Дата введения в действие 28.03.2020 год. Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В: грудинка «Пикантная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый.** бекон; Набор «Охотника».

Изменение № 24. Дата введения в действие 29.12.2021 год. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А: чипсы из говядины «Острые» сыровяленые; чипсы из говядины «Классические» сыровяленые; чипсы из свинины «Острые» сыровяленые; чипсы из свинины «Классические» сыровяленые; пивчики свиные «Острые» сыровяленые; пивчики свиные «Острые» сыровяленые; кнуты свиные «К пиву» сыровяленые. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория Б:** корейка со специями; корейка свиная; карбонад; балык «Столичный»; **Категория В:** бекон «Любительский»; бекон «Белорусский»; **Категория Г:** грудинка; грудинка «Закусочная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Примечания: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. ***Категория деликатесных изделий: Продукт мясной:*** Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Д: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

Рекомендуемые сроки годности продукции (кроме сырокопченой), упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С: вареные в полиамидной оболочке – **не более 60 суток;** вареной, копчено-вареной целиком (без консервантов) **не более 90 суток;** вареной, копчено-вареной целиком (с консервантами) **не более 110 суток;** вареной (порционная нарезка) (без консервантов) **не более 20 суток;** вареной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) **не более 30 суток;** вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) **не более 5 суток;** вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) **не более 18 суток;** копчено-вареной (порционная нарезка) **не более 45 суток;** копчено-вареной (с использованием консервантов) **не более 65 суток;** копчено-вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) **не более 35 суток;** копчено-вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) **не более 45 суток;** копчено-запеченной, запеченной целиком (без консервантов) **– не более 12 суток;** копчено-запеченной, запеченной целиком (с консервантом) **– не более 16 суток;** копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (без консервантов) **– не более 8 суток;** копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) – **не более 14 суток;** копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (без консервантов) – **не более 8 суток;** копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) **– не более 12 суток. Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции,** упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: **Порционная нарезка:** при температуре от 5 °С до 8 °С – не более 20 суток; при температуре от 12 °С до 15 °С –не более 15 суток. **Сервировочная нарезка:** при температуре от 5 °С до 8 °С –не более 15 суток; при температуре от 12 °С до 15 °С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции**, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: **Порционная нарезка:** -при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 60 суток. **Сервировочная нарезка:** при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 55 суток. продукция сырокопченой, целиком от 0 °С до 4°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции:** при температуре от 0°С до 4°С –не более 45 суток; при температуре от 4°С до 12°С –не более 30 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С– не более 120 суток; при температуре от минус 18°С – не более 270 суток. упакованных под вакуумом при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 месяцев. упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С: сервировочная нарезка–не более15 суток; порционная нарезка – не более 20 суток. упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С: сервировочная нарезка – не более 10 суток; порционная нарезка – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности варено-запеченной** продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С: продукт в полиамидной оболочке – **не более 60 суток;** продукт целиком (без консервантов) **не более 30 суток;** продукт целиком (с консервантами) **не более 45 суток;** порционная нарезка **не более 25 суток;** порционная нарезка с использованием консервантов **не более 40 суток;** сервировочная нарезка без консервантов **не более 20 суток;** сервировочная нарезка с использованием консервантов **не более 30 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.	ТУ 10.13.14-018-37676459-2016 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ (взамен ТУ 9213-018-37676459-2012, ТУ 9213-035-37676459-2013)

Дата введения в действие 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из свинины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, соленые (далее по тексту – продукт, продукция) изготовленные с использованием различных пряно-ароматических и вкусовых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория А: рулет из языка; орех мясной «Бомонд». **Категория Б:** окорок бескостный «Изысканный»; окорок пивной; рулет «Княжеский»; рулет «Невский»; рулет «Петербургский»; рулет «Популярный»; ветчина «Застольная»; карбонад пивной. **Категория В:** рулет «Деликатесный»; рулет «Пражский»; прессованный мешочек; рулет «Княжеский»; рулет «По-дрезденски»; рулька фаршированная; рулет «Мозаика»; мясной «пирог» «Секрет»; ассорти «Калейдоскоп»; бекон «Экстра»; грудинка «Домашняя»; ассорти «Слободское»; ассорти в оболочке. **Категория Г:** мясо поросят; ноги свиные «Можож». **Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А:** окорок бескостный «Изысканный»; филей «Восторг»; вырезка «Кремлевская»; балык «Идеал»; окорок в виде сердца «Любимый»; рулет «Дуплет»; рулет «Светский»; рулет «Аппетитный»; рулет «Обыкновенный»; рулет задонский; рулет «Борисоглебский»; шинка «Изумительная»; свинина «Фантазия». **Категория Б:** буженина «Тамбовская»; шейка; шейка «Любимая»; окорок «Липецкий»; окорок «Александровский»; окорок «Аппетитный»; окорок передний; окорок задний; вырезка; корейка; поросята; свинина «По-алтайски»; язык свиной в шпике «Деликатесный»; корейка «Царская»; корейка «Экстра»; буженина «Российская»; шейка «Заказная»; карбонад «Восточный»; карбонад «Пикантный»; рулет «Домашний»; рулет «Домашний» с чесноком»; рулет «Домашний» с курагой»; рулет «Первоклассный»; рулет «Нежный»; рулет с сыром. **Категория В:** бекон «Дворянский»; шейка фаршированная «Любительская»; рулет «Фирменный»; рулет «Оригинальный»; грудинка; грудинка «Особая»; грудинка «Ароматная» бескостная; грудинка «Старорусская»; грудинка бескостная «Домашняя». **Категория Г:** ребрышки «Закусочные». бекон «Охотничий»; грудинка «Классическая»; рулька (голяшка); щековина. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные. Категория А:** филей «Столичный»; карбонад «Московский»; окорок пивной с сыром. шейка «по-домашнему» в маринаде; буженина в медовом соусе запеченная. **Категория Б:** свинина по-шведски; корейка «Боярская»; рулет с сыром; филе фаршированное «Лакомство». корейка в тесте. **Категория В:** грудинка на вертеле «По-гусарски»; грудинка «Застольная»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-московски»; шашлык «По-кургански»; шашлык «По-болгарски»; свинина с овощами на вертеле; рулет «Молодежный»; рулет «Лебединое гнездо»; корейка фаршированная «Сюрприз»; рулет «Парижский»; шейка фаршированная «Пикник»; «Бомба» из окорока; рулька фаршированная; филе в тесте; торт с окороком; торт с языком, грибами; «Пирог» со свиной ножкой. копченая свинина с сыром в тесте; копченая свинина в тесте. **Категория Г:** окорок со спаржей в тесте; деликатесные ребрышки в медовом маринаде. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-запеченные. Категория А:** вырезка «Кремлевская»; вырезка; деликатес «Особый»; деликатес «Славянский». **Категория Б:** рулет «Первоклассный»; пастрома; пастрома «Юбилейная». **Категория В:** грудинка «Купеческая». **Категория Д:** ребра; ребрышки «Оригинальные». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А:** орех свиной с пряностями; ветчина с можжевельником; «Бендайола»; окорок в виде сердца «Любимый»; карбонад «Парижский»; балык «Идеал»; филе «Дорогому гостю»; окорок «Липецкий»; чипсы. **Категория Б:** грудинка «Старорусская»; окорок передний; окорок задний; корейка «Царская»; корейка; поросята; грудинка. **Категория Г:** ребра. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые. Категория А:** окорок вяленый; свинина к пиву; палочки к пиву. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – соленые. Категория Б:** мясо маринованное (карбонад в шкуре); карбонад со шпиком маринованный. **Категория В:** бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»; бекон «Популярный»; бекон «Домашний»; бекон «Южный»; бекон «Любительский»; грудинка маринованная.

Изменение № 1. Дата введения в действие 18.08.2017 г. Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А: филей свиной. **Изменить следующие наименования категории Б в ассортименте и по тексту:** окорок «Липецкий» на окорочок «Липецкий»; окорок «Александровский» на окорочок «Александровский»; окорок «Аппетитный» на окорочок «Аппетитный».

Изменение № 2. Дата введения в действие 19.09.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А: «Балык свиной»; «Балык свиной «Праздничный»; «Вырезка в специях»; «Бастурма из свинины»; «Пастрома свиная». **Категория А:** ветчина «Белый город»; ветчина «Европейская»; ветчина «Мраморная»; ветчина

«Шварцвальская». **Категория В:** «Бекон сырокопченый». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые. Категория А:** ветчина сыровяленая из свинины «Царская».

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.03.2018 г. Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Г: рулет «Рябчик с чесноком». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные. Категория В:** буженина «Традиционная».

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.02.2019 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория В: грудинка вареная.

Изменение № 7. Дата введения в действие 10.02.2021 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория Б: ветчина «Столичная» вареная в оболочке; ветчина «Традиционная» вареная в оболочке. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** свинина «По-деревенски»; свинина «Пряная»; шинка свиная. **Категории В:** корейка «Боярская»; корейка «Классическая»; корейка; рулет «Праздничный»; рулька «Деревенская»; полендвица «Беловежская»; лопатка; лопатка «Классическая»; орех; орех «Классический». **Категории Г:** грудинка «Классическая»; грудинка; грудинка «Сибирская»; деликатес «Минский». **Категории Д:** ребрышки свиные «К пиву»; «Ребрышки свиные» (хрящи реберные). **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория Г:** грудинка свиная бескостная.

Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория деликатесных изделий: Продукт мясной: Изделие деликатесное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории В**: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Г**: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Д:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Изделия из свинины хранят при температуре от 0 до 15° С и относительной влажности воздуха не более 75±5 %. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий**, охлажденных с момента окончания технологического процесса негерметично упакованных при температуре: от плюс 4 до плюс 12°С – не более 5 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 7 суток; **Герметично упакованных:** от плюс 4 до плюс 12°С – не более 9 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий замороженных,** негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7 до минус 9°С – не более 20 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7 до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от плюс 4 до плюс 12°С – не более 15 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 30 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 12°С до плюс 15°С – более 10 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 12°С до плюс 15°С – не более15 суток; при сервировочной нарезке от плюс 5 до плюс 8°С – не более 15 суток; при порционной нарезке от плюс 5 до плюс 8°С – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий замороженных**, (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7 до минус 9°С – не более 4 месяцев; от минус 18°С – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных**охлажденных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 6 суток. **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных з**амороженных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 15 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 30 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных охлажденных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 15 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 8°С – не

более 5 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных замороженных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 40 суток; от минус 18°С – не более 55 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до 8°С – не более 4 суток; от 0°С до 6°С – не более 6. **Герметично упакованных:** от 0°С до 8°С – не более 6 суток; от 0°С до 6°С – не более 8. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных замороженных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 20 суток; от минус 18°С – не более 30 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 25 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных охлажденных** (упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до 8°С – не более 6 суток; от 0°С до 6°С – не более 10 суток; при сервировочной нарезке от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 5 суток; при порционной нарезке от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных замороженных** (упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, охлажденных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, замороженных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции неупакованной:** при температуре от 0°С до 4°С –**не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 12°С –**не более 120 суток;** при температуре от минус 7°С до минус 9°С– **не более 12 месяцев;** при температуре от минус 18°С – **не более 18 месяцев. Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции, упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы при температуре:** ***от 0°С до 4°С:*** целым изделием – **не более 9 месяцев.** сервировочная нарезка–**не более 110 суток;** порционная нарезка – **не более 115 суток.** ***от 5°С до 8°С:*** целым изделием – **не более 6 месяцев.** сервировочная нарезка–**не более 90 суток;** порционная нарезка – **не более 95 суток.** ***от 12°С до 15°С:*** целым изделием – **не более 4 месяцев.** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток. Сроки годности продуктов из свинины сырокопченых** (целые изделия, батоны), упакованных **без применения вакуума и модифицированной атмосферы** при относительной влажности от 70% до 80%: -при температуре воздуха от 0 до 6°С включительно- не более 30 суток; -при температуре воздуха от 0 до 12°С включительно- не более 15 суток; -при температуре воздуха от минус 9 до минус 7°С включительно не более 120 суток. **Сроки годности продуктов из свинины сырокопченых**, упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы** при температуре хранения от 0 до 6°С: при сервировочной нарезке- не более 20 суток, при порционной нарезке- не более 25 суток, целым куском- не более 40 суток; при температуре хранения от 12 до 15°С: при сервировочной нарезке – не более 10 суток, при порционной нарезке- не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-036-37676459-2016 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ (взамен 9213-036-37676459-2013)

Дата введения в действие 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко». **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Губернские»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа –мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с

сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

Изменение № 1. Дата введения в действие 16.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Серышевские». **Категория Г:** сосиски с сыром.

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.01.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные».

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.08.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Баварские» вариант 3; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски с сыром; сосиски «Фирменные» с молоком; сосиски «Франкфуртские». **Категория Г:** сосиски «Азовские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные оригинальные»; сардельки «Татарские». **Категория Г:** сардельки «Домашние»; сардельки «Крымские». **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Харьковские».

Изменение № 4. Дата введения в действие 30.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Ганноверские»; сосиски с сыром; сосиски «Докторские»; сосиски «Венские».

Изменение № 5. **Дата введения в действие 17.11.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Б:** сосиски «Дачные». **Категория В:** сосиски с молоком; сосиски «Армавирские»; сосиски «Венские» вариант 2; сосиски «Сливочная новинка»; сосиски «Ганноверские» вариант 2; сосиски «Говяжьи»; сосиски «Любимые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи».

Изменение № 6. Дата введения в действие 09.02.2018 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Г: сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог».

Изменение № 7. Дата введения в действие 02.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски для жарки с сыром; сосиски для жарки «Альпийские» с травами. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки для жарки «Деликатесные» с сыром; сардельки для жарки «Особенные» с травами. **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядиной.

Изменение № 8.Дата введения в действие 16.04.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория А: сосиски «Елисеевские»; сосиски «Докторские»; сосиски «Со сливочным маслом»; сосиски «Сметанковые»; сосиски со сливочным маслом «От Иванова»; сосиски со сливками «От Иванова». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Элитные».

Изменение № 9. Дата введения в действие 04.06.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г: сосиски «Уплетайка». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид**

– вареные. Категория Г: сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Серышевские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Докторские»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленные «Серышевские».

Изменение № 10 Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Домашние»; сосиски «Докторские»; сосиски «Мини». **Категория В:** сосиски «Городские». **Группа – мясосодержая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные.** Категория В: сосиски «С сыром». **Категория Г:** сосиски «Деревенские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Лакомка».

Изменение № 11. Дата введения в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Ветчинные» вариант 2. **Категория В:** сосиски «Венские» вариант 3; сосиски «Сливочный стандарт». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Сочные». **Категория В:** сардельки «Говяжьи» вариант 2; сардельки «Пикантные» вариант 2. **Категория Г:** сардельки «С медом». **Группа – мясосодержащая. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Фермерские».

Изменение № 12. Дата введения в действие 16.11.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Особенные»; сосиски «Арбатские»; сосиски «Аппетитные». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Ароматные». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Сочные».

Изменение № 13. Дата введения в действие 20.05.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Баварские»; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Азовские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски «С сыром»; сосиски «Фирменные с молоком»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Топовые»; сосиски «Бодрые». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Оригинальные»; сосиски «Утренние»; сосиски «Бунтарские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки из конины. **Категория В:** сардельки «Молочные» свиные. **Категория Г:** сардельки «Конкретные»; сардельки «Мощные». **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Ровные». **Категория Г:** сардельки «Говяжьи оригинальные». **Группа –мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Любимые» свиные. **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Подмосковные».

Изменение № 14. **Дата введения в действие 20.05.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Ветчинные»; сосиски «Муромские»; сосиски «Советские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские»; сосиски с сыром; сосиски «Щёкинские»; сосиски «Первомайские»; сосиски «Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Экстра»; сардельки «Из говядины»; сардельки из коniы. **Категория Б:** сардельки «Чаадаевские»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Столовые». **Категория В:** сардельки «Окские»; сардельки «Фермерские». **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Сливочные». **Группа –мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория А:** шпикачки «От Иваныча». **Категория Б:** шпикачки из конины. **Категория Г:** шпикачки «Богатырские».

Изменение № 15. **Дата введения в действие 21.07.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б:** сосиски «Рубленые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Рубленые». **Группа –мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Вкусные».

Изменение № 16. **Дата введения в действие 17.07.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Фирменные от Жупикова»; **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Фирменные от Жупикова» **Группа – мясная. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория В:** шпикачки «Фирменные от Жупикова».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Категория и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное

изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясосодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.